



SAN MIGUEL DE TUCUMÁN, **26 OCT. 2015**

RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-

VISTO las presentes actuaciones por las cuales la Dirección de Educación Superior y Artística solicita la aprobación del Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaatura Superior en Nutrición", y

CONSIDERANDO:

Que lo solicitado se basa en un proceso de análisis, revisión y evaluación permanente de los diseños jurisdiccionales de las carreras de Educación Técnico Profesional de Nivel Superior, en el marco de lo dispuesto por la Resolución Ministerial N° 533/5(MEd)-15, que aprueba el procedimiento de definición de carreras y pautas para la elaboración de diseños curriculares de las carreras de Educación Técnico Profesional de Nivel Superior.

Que obra Resolución Ministerial N° 791/5(MEd)-15 por la cual se aprueba el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaatura Superior en Nutrición", y en base a lo expuesto en el considerando anterior se solicita dejar sin efecto la misma.

Que a fojas 05/79 se adjunta el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaatura Superior en Nutrición" a aprobar.

Que a fojas 80 toma conocimiento la Secretaria de Estado de Gestión Educativa.

Que la oferta de "Tecnicaatura Superior en Nutrición" resulta prioritaria para sostener y poner en valor la formación de técnicos superiores que puedan desempeñarse con idoneidad en el área de la alimentación y nutrición (salud, educación, desarrollo social, agroindustria, entre otros) sean en el ámbito público como privado.

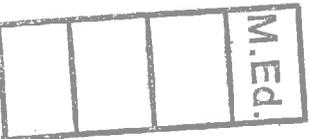
Que el art. 36 de la Ley de Educación Provincial N° 8391, en relación a la Educación Superior, dispone que la Autoridad Educativa debe establecer las políticas, los mecanismos de regulación y los criterios de evaluación y de articulación relativas a los Institutos de Educación Superior bajo su dependencia, siguiendo los lineamientos acordados en el Consejo Federal de Educación. Asimismo debe planificar la oferta de las carreras de los Postítulo y el diseño de los Planes de Estudios, realizando una evaluación de la oferta de la Educación Superior cada 5 años.-

Que el pedido se ajusta a lo dispuesto en la Ley de Educación

...///

Prof. SILVIA ROJES de TENKIN
MINISTRA DE EDUCACION

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





Cont. RESOLUCION MINISTERIAL N° **2346** /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
///... Nacional N° 26.206.

Que a fojas 85/86 dictamina la Dirección de Asuntos Jurídicos.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por normas vigentes,

**LA MINISTRO DE EDUCACION
RESUELVE:**

Artículo 1°.- DEJAR SIN EFECTO la Resolución Ministerial N° 791/5(MED) de fecha 21 de Mayo de 2015, que aprueba el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaura Superior en Nutrición", en virtud de lo expresado en los considerandos.

Artículo 2°.- APROBAR el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaura Superior en Nutrición", que se agrega como Anexo Único y que forma parte de la presente resolución.

Artículo 3°.- AUTORIZAR la implementación del Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaura Superior en Nutrición", en el Instituto Privado "San Judas Tadeo", Instituto Superior del Profesorado de Educación Física Norte Argentino y en el Juvenil Instituto Moderno (J.I.M.), a partir del periodo lectivo 2015.

Artículo 4°.- La presente Resolución Ministerial será refrendada por la señora Secretaria de Estado de Gestión Educativa.

Artículo 5°.- Comunicar y pasar.-

M. Ed.			
--------	--	--	--

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

Prof. SILVIA ROJES de TEMKIN
MINISTRA DE EDUCACION



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° **2346** /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-

ANEXO ÚNICO

DISEÑO CURRICULAR JURISDICCIONAL
TECNICATURA SUPERIOR EN NUTRICIÓN

Prof. SILVIA ROKES de TEJNIN
MINISTRA DE EDUCACION

1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

- I. Sector de la actividad Socioproductiva
Salud
- II. Denominación del Perfil Profesional
Técnico superior en Nutrición
- III. Nivel y Ámbito de la Trayectoria Formativa
Nivel Superior. Educación Técnico Profesional

2. PROPUESTA FORMATIVA

Vinculación territorial

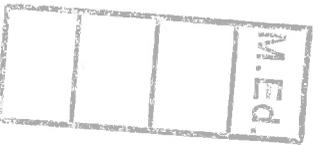
- I. Descripción de las características y perfil del ámbito socio productivo del territorio.

Los "Lineamientos Estratégicos para el Desarrollo de Tucumán 2016/2020" constituyen, un documento que grafica y describe la situación actual de la provincia en materia productiva, industrial, social, educativa, de servicios, etc., proyectando de cara al bicentenario de la patria, una serie de objetivos estratégicos para la provincia con el propósito de paliar situaciones o cuestiones aún no resueltas, pero fundamentalmente para planificar el crecimiento sostenido y ordenado de los diversos sectores antes mencionados. De esta manera se establece entre sus puntos más importantes, lograr una provincia económica y productivamente competitiva; con una industria dinámica y en expansión; y dotada de recursos humanos y tecnológicos adecuados a las nuevas exigencias en lo que respecta a la prestación de servicios por parte de organismos del Estado y con capacidad de generación de empleo decente.

Las orientaciones estratégicas que se plantean a nivel provincia para los próximos años y que se refieren al crecimiento de la economía, la producción y el desarrollo del capital social y cultural, versan fundamentalmente en atender:

- El fortalecimiento y consolidación de espacios gubernamentales orientados al ordenamiento y planificación de la producción y la modernización del Estado.
- El impulso de políticas de integración productiva regional entre las provincias del NOA y Norte grande.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

- Priorización de las zonas con menores índices de desarrollo social y económico para la radicación de nuevos emprendimientos y el emplazamiento de nuevos programas y planes de mejoramiento.
- Adaptación de la curricula académica a la estructura Socioproductiva local, incorporando especializaciones intermedias con salida laboral.
- Establecimiento de títulos intermedios y carreras y cursos de corta duración.
- Desarrollo de un mayor grado de articulación entre la oferta educativa y el ámbito Socioproductiva, para el fortalecimiento de los sistemas de pasantías laborales.

Dentro de este escenario, la reforma sostenida que se produjo en el Sector Salud ha producido cambios estructurales en la organización de los servicios. Algunos de ellos repercutieron fuertemente sobre las prácticas profesionales y las condiciones laborales, al dar respuestas a problemáticas de larga data.

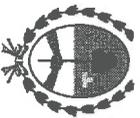
El sistema de salud argentino está compuesto por tres subsistemas: el público, el de las Obras Sociales y el privado. El Público (Provinciales, Municipales, etc.), provee servicios de salud de forma gratuita a través de una red de hospitales públicos y centros de salud, supuestamente, a toda la población. Las Obras Sociales: Sindicales, PAMI, existen cerca de 300, de las cuales las primeras 20 Obras Sociales del ranking nuclean el 65,7% de los beneficiarios totales, cuentan con capacidad instalada propia y capacidad instalada del sector privado e importante inversión en tecnologías. El Privado: (medicina prepaga) se agrupa un amplio y muy diverso conjunto de entidades cuya oferta presenta una dispersión de precios y servicios cubiertos mucho mayor que el de las Obras Sociales y la inversión que se realiza en tecnología está regulada por las leyes de la oferta y la demanda.

En relación, a la situación del Sistema de Salud en la provincia de Tucumán, en octubre de 1984, se sancionó la Ley N° 5652 de creación del Si. Pro. Sa. (Sistema Provincial de Salud) la que refiere a la organización, objeto y fines de la salud en todo el ámbito provincial. Además establece que en su organización rige el principio de centralización normativa y descentralización operativa. El Si.Pro.Sa es un organismo autárquico y se vincula con el Poder Ejecutivo Provincial a través del Ministerio de salud.

La Ley N° 5652 establece que la salud es un derecho básico e inalienable del hombre, y que el estado provincial se compromete a que todos los habitantes del territorio bajo su jurisdicción tengan garantizado el ejercicio del derecho de una asistencia médica integral, orientada a una protección y acceso igualitario a las

Prof. MARÍA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

acciones de: promoción, protección, reparación, rehabilitación y cualquier otra prestación de salud.

El Si.Pro.Sa en su organización funcional para la Prestación de Salud, se sostiene en la división del territorio provincial en Áreas Programáticas y Áreas Operativas.

Las Áreas Programáticas son unidades de organización sanitaria que deben satisfacer las necesidades de salud, de una población geográficamente delimitada, a través de un proceso unificado de programación de los recursos disponibles.

Cada Área Programática (Centro, Este, Oeste y Sur) deben:

- Promover la participación de la comunidad en las acciones de salud.
- Coordinar las acciones sanitarias de las Áreas Operativas.
- Ejecutar el presupuesto del Área con arreglo a las disposiciones que reglamentariamente se fijen.

Áreas Operativas: Se definen como la célula básica de organización administrativa-sanitaria del Sistema. Cada área operativa cubre un área geográfica determinada del Área Programática correspondiente. Dentro del espacio geográfico de cada área operativa están distribuidos: Hospitales, CAPS (Centros de Atención Primaria de Salud), CAC (Centro de Atención Comunitaria), CIC (Centro Integrador Comunitario), Postas y Centro Residencial.

El Área Programática Centro cuenta con 4 Áreas Operativas y 81 centros asistenciales.

El Área Programática OESTE cuenta con 9 Áreas Operativas y 71 centros asistenciales.

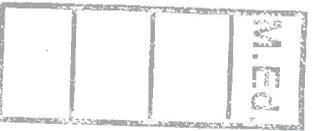
El Área Programática ESTE cuenta con 12 Áreas Operativas y 105 centros asistenciales.

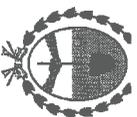
El Área Programática SUR cuenta con 9 Áreas Operativas y 91 centros asistenciales.

Prof. MARÍA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

El esfuerzo continuo de la actual gestión de gobierno, se ve traducido en obras modernas y de gran importancia para la mejor atención del creciente afluente de pacientes que se recibe a diario en los servicios de salud, por ejemplo Hospital del Este, Hospital de Día Néstor Kirchner, Hospital de Aguilares, entre otros.

También en esta última década, la mayoría de los establecimientos de Salud del sector público fueron refaccionados y equipados con consultorios de Pediatría, Vacunatorios, Salas de Enfermería, Office, Consultorios de Ecografía, Psicología, Fonoaudiología, Ginecología, Salas de Internación Abreviada, Laboratorios de última tecnología (todas las Policlinicas del Área Centro fueron equipadas con Autoanalizadores), la mayoría de los ambientes fueron climatizados lo que brinda comodidad tanto a los pacientes como al personal de Salud, entre otros avances.





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Esto significa en los hechos, igualdad de oportunidades para todos, justicia social y mejor calidad de vida.

La informatización del sistema sanitario puesto en marcha fue un proceso de enorme potencialidad que permitirá, entre otras cosas, mejorar la calidad administrativa, disminuir costos y brindar calidad de información que permita una adecuada planificación y gestión de la salud de todos los habitantes. La conectividad en las dependencias del Sistema de Salud Pública a nivel nacional, provincial y municipal, con el fin de generar la historia clínica electrónica para cada ciudadano permitió lograr así, una mayor articulación entre programas de salud en pro de brindar una gestión mucho más flexible y adaptada a la realidad.

El crecimiento sostenido en el Área Salud demanda cada vez más, de la formación de recursos humanos especializados para cubrir y expandir los servicios de salud en toda la provincia, lo que nos lleva a poner en valor, las políticas de formación inicial y continua o de actualización permanente, que siempre caracterizaron a Tucumán.

El papel estratégico de la educación en la agenda de desarrollo para la formación, de recursos humanos, permite generar hoy, las condiciones de igualdad y de acceso a la educación y a la salud a toda la población y en especial, a los sectores más vulnerables formando técnicos como el de Nutrición altamente calificados, con capacidad de trabajo en redes y en equipos interdisciplinarios, comprometidos con las necesidades de la población, generosos con su conocimiento y protagonistas de la reforma sanitaria.

II. Justificación de la propuesta formativa

La Tecnicatura Superior en Nutrición proporciona un servicio a la comunidad que aplica para su ejercicio, principios científicos y técnicos utilizando el método de resolución de problema para identificar y satisfacer las necesidades de las personas y cooperar con otros profesionales con el objetivo de mejorar la salud.

El desafío de esta Tecnicatura Superior en Nutrición en nuestra provincia es acrecentar cuanti y cualitativamente la atención de los individuos, familia y comunidad.

El Ministerio de Salud en su pretensión de acrecentar y mejorar el bienestar de la población y la accesibilidad a los servicios de Salud, creó nuevos centros asistenciales como ser el Hospital del Este Eva Perón en el año 2013 y en el 2014 el Hospital "Néstor Kirchner" (ex ADOS). Junto a ello, el crecimiento sostenido del Hospital "Ángel Cruz Padilla", de complejidad de Nivel 9, con la apertura de nuevos servicios tales como el de "Salud Mental", Unidad de Trasplante Renal y de Trasplantes Hepáticos, lo que implicó además la remodelación de la

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M.ED.

...///



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

infraestructura y el incremento en el número de quirófanos y un nuevo servicio de Cuidados Intermedios. Es por todo ello que existe la real necesidad de formar Técnicos Superiores en Nutrición con bases sólidas de conocimientos, capacidades y competencias derivadas del dominio adecuado de los conceptos Centrales de la Ciencia de la Salud en el área de la Nutrición. Por lo tanto es imprescindible vincular la formación, la práctica y la investigación con el fin de generar futuros profesionales técnicos en nutrición para lograr cubrir las necesidades de la jurisdicción y, al mismo tiempo, enriquecer y difundir la disciplina.

3. PROPUESTA CURRICULAR:

I. Denominación de la carrera de referencia
Tecnicaatura Superior en Nutrición.

II. Denominación del Título
Técnico Superior en Nutrición.

Objetivos de la Formación

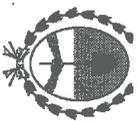
Esta oferta formativa, que se orienta por los principios de la vida democrática y por la búsqueda del desarrollo económico, social y cultural de las personas en los ámbitos comunitarios, tiene por objeto:

- Atender las distintas necesidades alimentarias y nutricionales de la población dando respuesta profesional dentro de su contexto sociocultural y comunitario.
- Abordar las necesidades nutricionales de las personas sanas a través de la promoción, prevención y educación alimentaria a la comunidad.
- Brindar una formación de nivel superior dentro del sector de la Salud y específicamente en el área de la Nutrición, que otorgue el dominio de competencias específicas para desempeñarse en los diferentes ámbitos socio-ocupacionales del sector, apuntando al mejoramiento del bienestar de la población y la accesibilidad a los servicios de salud.
- Promover la formación integral.
- Fortalecer la autonomía y responsabilidad del estudiante en su proceso de formación.

III. Perfil del Ingresante
Título Secundario.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

IV. Perfil Profesional

El Técnico Superior en Nutrición posee sólidos conocimientos, capacidades y habilidades para desempeñarse en el área de la alimentación y nutrición (salud, educación, desarrollo social, agroindustrial, entre otros) sea en el ámbito público como privado.

El egresado de esta carrera podrá:

- Diseñar, aplicar y evaluar programas de prevención y educación alimentario nutricionales en diferentes ámbitos a nivel individual, grupal e institucional. organizacional-comunitario.
- Programar, realizar, monitorear y evaluar planes alimentarios, individuales y/o comunitarios en base al diagnóstico alimentario/nutricional, destinados a la promoción de la salud y prevención del riesgo de contraer enfermedades.
- Asistir y acompañar la implementación del tratamiento nutricional que comprende la anamnesis alimentaria, la evaluación del estado nutricional, la determinación de las necesidades nutricionales, el diseño del plan de alimentación y su seguimiento en individuos y poblaciones enfermas, según la prescripción y/o diagnóstico médico con la finalidad de rehabilitar la salud.
- Formular los contenidos de guías alimentarias desde el punto de vista preventivo, para los diferentes grupos poblacionales.

V. Alcances del Título

El egresado de la Tecnicatura Superior en Nutrición será un profesional con amplios conocimientos en el área de la alimentación y nutrición que le permitirá:

- Participar en el marco de un grupo interdisciplinario en el diseño de planes y programas de promoción de la salud, prevención de enfermedades.
- Conformar equipo de trabajo interdisciplinarios asistiendo y colaborando en la planificación y monitoreo de programas de educación alimentaria y nutricional en el ámbito de la educación no formal.
- Participar en intervenciones alimentarias nutricionales destinadas a la promoción comunitaria, con la participación de actores sociales involucrados en la problemática.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /S(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

VI. Áreas de Competencia

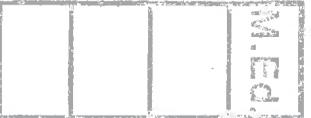
ÁREA CLÍNICA	
<ul style="list-style-type: none"> • Valoración nutricional del individuo sano, en cada uno de los estadios biológicos a través de métodos directos e indirectos. • Promoción de la alimentación saludable. • Rehabilitación de la salud nutricional: integrante de los servicios de alimentación asistencial 	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración antropométrica e interpretación de los datos obtenidos. • Análisis de la ingesta. • Interpretación de estadísticas vitales relacionadas con el estado nutricional. • Consejería en Hábitos Alimentarios saludables. • Monitoreo del cumplimiento de las diferentes etapas de elaboración de la alimentación prescrita para pacientes. • Supervisión del cumplimiento de las normas de inocuidad establecidas para el área. • Supervisión del cumplimiento de los puntos críticos de control. • Aceptabilidad del usuario
ÁREA DE RESTAURACIÓN COLECTIVA	
<ul style="list-style-type: none"> • Planificación y supervisión del funcionamiento del área de alimentación de colectividades sanas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de aportes calóricos nutricionales de la población a asistir. • Elaboración de menús. • Cálculo de alimentos a adquirir. • Supervisión del cumplimiento de las normas de inocuidad establecidas para el área. • Supervisión del cumplimiento de los puntos críticos de control. • Aceptabilidad del usuario.
ÁREA COMUNITARIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar promoción de la salud y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles. • Integrar equipos técnicos de políticas alimentarias 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de estrategias: • Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) • Realizar actividades de monitoreo de la aplicación de planes y programas socio-nutricionales

VII. Ámbitos de Inserción Laboral

El Técnico Superior en Nutrición podrá desempeñarse dentro de:

- Área Clínica: en Primer Nivel de Atención, Segundo Nivel de Atención, Tercer Nivel de Atención. Promoción – Prevención – Servicios de alimentación – Lactarios. Centros Recreativos y Clubes Deportivos, Centros de Estética.
- Área de Restauración Colectiva: Área de Elaboración y Manejo de Alimentos: instituciones de salud, restaurantes, hogares de día, residencias de adultos mayores, guarderías y comedores infantiles, comunitarios, fabriles, servicios de catering.
- Área Comunitaria: instituciones públicas y privadas que tienen a su cargo programas de asistencia alimentaria. Cursos de educación alimentaria para la formación de multiplicadores.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





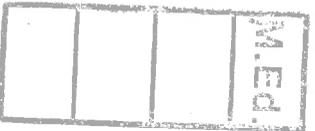
CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° **2346** /S(Med)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

IX. Cuadro con Detalle de Horas Teóricas y Prácticas

N°	UNIDADES CURRICULARES	Total Horas Cátedra	Teóricas	Prácticas	Espacios			
					Comunidad	Taller	Laboratorio	
PRIMER AÑO								
1	Introducción a la Nutrición	5	3	2	1	1	1	--
2	Química Biológica	5	3	2	--	1	1	1
3	Anatomía y Fisiología	5	3	2	--	1	1	1
4	Problemática Socioeconómica Regional	3	2	1	--	1	1	--
5	Salud Pública	4	3	1	--	1	1	--
6	Técnica de los Alimentos	5	3	2	--	1	1	1
7	Promoción Social y Desarrollo Comunitario	2	1	1	--	1	1	--
8	Prácticas Profesionalizantes I	2	--	2	1	1	1	--
SEGUNDO AÑO								
1	Microbiología y Parasitología	4	2	2	1	1	1	--
2	Elaboración y Manejo de los Alimentos	5	3	2	--	2	2	--
3	Nutrición Infantil	5	3	2	--	2	2	--
4	Bioestadística	3	2	1	--	--	1	1
5	Epidemiología	4	2	2	1	1	1	--
6	Bromatología	5	3	2	--	1	1	1
7	Política y Legislación Alimentaria	2	1	1	--	1	1	--
8	Prácticas Profesionalizantes II	4	--	4	1	1	2	1
TERCER AÑO								
1	Comunicación y Educación Nutricional	4	2	2	1	1	1	--
2	Economía Alimentaria	3	2	1	--	1	1	--
3	Psicología de la Nutrición	3	2	1	--	1	1	--
4	Alimentación del Adulto	3	2	1	--	1	1	--
5	Alimentación del Deporte	3	1	2	--	1	1	1
6	Bioética y Deontología	2	2	--	--	--	--	--
7	Servicios de Alimentación	3	2	1	--	1	1	--
8	Gestión de los Servicios de Alimentación	3	1	2	1	1	1	--
9	Prácticas Profesionalizantes III	8	--	8	4	3	3	1
TOTAL		95	48	47	11	28	8	

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



11



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)

EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-

Cont. Anexo Único

///...

X. Desarrollo de las Unidades Curriculares (Contenidos y Referencias Bibliográficas)

UNIDAD CURRICULAR: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudios: Primer Año.

Carga Horaria: 5 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciada/o en Nutrición

Contenidos

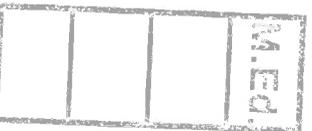
Eje Temático N° 1

Conceptos de Nutrición. Breve historia de la ciencia de la nutrición. Períodos. Definiciones fundamentales relacionadas con la nutrición: nutrición, alimentación, nutriente o principio nutritivo, alimento, producto alimenticio, alimentos protectores, proteínas de alto valor biológico. Nutrición y sus tiempos: alimentación, metabolismo y excreción. La alimentación: etapas de la alimentación. Los alimentos y los nutrientes. Clasificación de los alimentos según su composición (clasificación según C.A.A.), características y descripción de cada grupo. Funciones de los alimentos: específicas y paraespecíficas. Otras formas de clasificar a los alimentos. Alimentos funcionales y alimentos transgénicos. Leyes fundamentales de la alimentación: ley de la cantidad, calidad, armonía y adecuación. Plan de alimentación.

Eje Temático N° 2

Principios nutritivos. Macro nutrientes. Hidratos de Carbono: definición, generalidades, estructura química. Clasificación y descripción: monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos y polisacáridos. Funciones, digestión y absorción de los hidratos de carbono. Glucemia: definición, valores normales. Fibra dietética: definición y clasificación. Efectos de las fibras en la función gastrointestinal. Recomendaciones de consumo. Proteínas: definición, generalidades, estructura química. Clasificación y descripción. Funciones, digestión y absorción de las proteínas. Aminoácidos: clasificación, funciones, metabolismo. Destino de los aminoácidos. Pérdidas obligatorias de Nitrógeno. Mínimo proteico. Balance de Nitrógeno. Calidad proteica: métodos para evaluar la calidad proteica de una proteína. Factores que afectan la calidad de una proteína. Digestibilidad proteica. Patrón de aminoácidos. Necesidades proteicas. Ajuste por calidad. Grasas:

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE Nº 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

definición, generalidades, estructura química. Clasificación y descripción.
Funciones, digestión y absorción de las grasas. Ácidos grasos esenciales.
Necesidades de lípidos y ácidos grasos.

Eje Temático Nº 3

Micronutrientes: Vitaminas. Definición y generalidades. Clasificación. Vitaminas hidrosolubles: complejo B (tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina, ácido fólico, cianocobalamina, colina, botina, ácido pantoténico, inositol) y vitamina C. Características. Funciones. Necesidades e ingesta dietética recomendada. Alimentos fuente. Deficiencia. Enfermedades producidas por deficiencia de estas vitaminas. Vitaminas liposolubles: A, D, E y K. Características. Funciones. Necesidades e ingesta dietética recomendada. Alimentos fuente. Deficiencia. Enfermedades producidas por deficiencia de estas vitaminas. Electrolitos: definición. Aniones y cationes. Sodio, cloro, potasio: funciones y absorción. Alimentos fuente. Cantidades recomendada. Deficiencia y toxicidad.

Eje Temático Nº 4

Micronutrientes: Minerales y Oligoelementos. Calcio, Fósforo, Magnesio, Flúor: contenido corporal y distribución. Funciones. Biodisponibilidad (factores favorecedores e inhibidores de la absorción). Alimentos fuente. Necesidades e ingesta recomendada. Deficiencia y toxicidad. Hierro, Zinc, Yodo: contenido corporal y distribución. Funciones. Biodisponibilidad (factores favorecedores e inhibidores de la absorción). Alimentos fuente. Necesidades e ingesta recomendada. Deficiencia y toxicidad. Elementos trazas: Arsénico, Cobre, Boro, Cromo, Selenio, Manganeso, Cobalto, Molibdeno. Generalidades. Funciones.

Eje Temático Nº 5

Componentes fundamentales de un plan de alimentación. Consideraciones generales. Régimen normal. Prescripción y realización. Fórmula sintética y desarrollada de la alimentación: definición, componentes, formas de elaboración.

Energía: unidades de energía. Metabolismo basal. Factores que modifican el metabolismo basal (ADE, Reposo relativo, Actividad Física, Termogénesis inducida por enfermedad o trauma, Estados biológicos). Métodos para su medición (directo, indirecto y factorial de Harris Benedict). Biodisponibilidad de la energía ingerida. Energía contenida en los alimentos. Requerimiento energético diario: métodos para calcular el requerimiento energético de los individuos (ADA, FAO-OMS simplificado y factorial, Práctico y Harris Benedict). Importancia nutricional de los diferentes componentes del régimen. Necesidades de nutrientes. Métodos de estimación y adecuación por digestibilidad y calidad.

Prof. MARIA SILVIA DUEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 6

Valoración del estado nutricional. Estudios directos de la alimentación: registro de 24 hs., estudios por pesada, registro y observación. Anamnesis Alimentaria. Otros estudios directos: examen clínico nutricional: signos de reconocida utilidad nutricional. Exámenes bioquímicos más útiles. Estudios antropométricos: definición. Evaluación del estado nutricional global. Índices más empleados en niños y adultos.

Eje Temático N° 7

Características de la nutrición y alimentación en la infancia y adolescencia. Nociones básicas sobre crecimiento y desarrollo. Factores que lo condicionan. Nutrición durante el primer año de vida: limitaciones fisiológicas de los niños pequeños. Lactancia materna exclusiva. Progresión alimentaria (alimentación mixta). Requerimientos calóricos, proteicos, vitamínicos y minerales. Nutrición del preescolar: requerimientos. Conformación de hábitos alimentarios. Recomendaciones. Nutrición de escolar menor y mayor: requerimientos. Pautas alimentarias. Recomendaciones. Nutrición durante la adolescencia: cambios fisiológicos generales. Requerimientos. Pautas y recomendaciones alimentarias.

Eje Temático N° 8

Características de la nutrición y alimentación en adultos, embarazadas y mujeres en período de lactancia. Alimentación del adulto normal: características generales de la edad adulta. Objetivos de la alimentación. Pautas generales y recomendaciones. Alimentación del adulto mayor y anciano: características generales y cambios fisiológicos relacionados con la alimentación y nutrición. Necesidades. Pautas y recomendaciones alimentarias. Alimentación de la embarazada y madre que da de mamar: costo calórico de embarazo y lactancia. Necesidades. Requerimientos. Pautas y recomendaciones alimentarias.

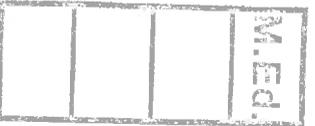
Eje Temático N° 9

Los alimentos como causa de enfermedad. Los alimentos como vehículos de agentes que pueden causar enfermedad. Agentes infecciosos. Agentes químicos. Tóxicos alimentarios naturales. Alergias alimentarias.

Eje Temático N° 10

Hábitos alimentarios y charlatanismo nutricional. Concepto de hábito. Formación de hábitos alimentarios. Hábitos alimentarios locales. Modificación de hábitos alimentarios y educación alimentaria. Conceptos de charlatanismo nutricional. Modalidad o tipos básicos. Razones de su existencia. Propaganda. Peligros y grupos vulnerables.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° **2346/5(MEd)**
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Bibliografía Básica de Referencia.

- Bender, D. (1995). *Introducción a la nutrición y el metabolismo* (pp. 1-346). Editorial Acribia.
- Bengoa, J. M. y Serra, Majem, L. (2006). Historia de la nutrición en salud pública. Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones, 2, 52-61. *Investigación e Innovación Tecnológica en la Ciencia de la nutrición*. Editorial Club Universitario.
- López, L. B. y Suarez, M. M. (2002). *Fundamentos de Nutrición Normal*. Editorial El Ateneo. Buenos Aires.
- Martínez, J. A., & Arenas, J. C. (1998). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. McGraw-Hill Interamericana.
- Moreiras, O.; Carbajal, A.; Perea, I.; Varela-Moreiras, G. y Ruiz-Roso, B. (1993). Nutrición y salud de las personas de edad avanzada en Europa: Euronut-SENECA. Estudio en España. I: Introducción, diseño y metodología. *Revista española de geriatría y gerontología*, 28(4), 197-208.
- Onzari, M. (2008). *Fundamentos de nutrición en el deporte*. In *Fundamentos de nutrición en el deporte*. Editorial El Ateneo.
- Ruiz, M. O. (1995). Nutrición y Salud Dpto. de Nutrición. Facultad de medicina. Universidad de Chile.
- Suárez, M. M. y López, L. (2004). Alimentación Saludable. *Guía práctica para su realización*. Ed. AKADIA.

UNIDAD CURRICULAR: QUÍMICA BIOLÓGICA

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudios: Primer Año.

Carga Horaria: 5 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento.

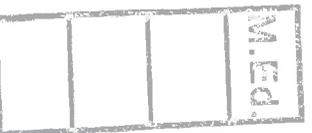
Perfil Profesional: Profesora Universitario en Biología / Licenciada/o en Biología / Licenciada/o en Química / Bioquímica/o

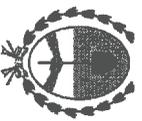
Contenidos

Eje Temático N° 1

Conceptos básicos de química general. El átomo, definición y composición. Número atómico y número másico. Isotopos. Tabla periódica. Moléculas. Fórmulas químicas. Fórmula molecular, empírica y estructural. Modelos moleculares Nomenclatura. Compuestos inorgánicos. Compuestos binarios ni ternarios. Ácidos

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE Nº 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

y bases. Reacciones químicas y ecuaciones químicas. Reactivos y productos
Propiedades generales de ácidos y bases. Concepto de PH. Equilibrio iónico del
agua. Reacciones de óxido – reducción.

Eje Temático Nº 2

Composición química de los seres vivos. Campo de estudio de la química
biológica. Bioquímica descriptiva y dinámica. Elementos y sustancias que
componen el organismo. Elementos biógenos, primarios, secundarios
oligoelementos. El agua como solvente y electrolito. Polaridad y estructura,
sustancias hidrofóbicas e hidrofílicas.

Eje Temático Nº 3

Compuestos orgánicos y biomoléculas. Hidrocarburos: Clasificación.
Hidrocarburos alifáticos y aromáticos. Química de los grupos funcionales.
Funciones oxigenada y nitrogenada. Hidratos de carbonos. Definición.
Clasificación. Monosacáridos, oligosacáridos y polisacáridos. Monosacáridos:
Nomenclatura, estructura, isomería, estructura cíclica, principales monosacáridos
de importancia bioquímica, derivados de monosacáridos de importancia
bioquímica oligosacáridos. Estructura, principales oligosacáridos de importancia
bioquímica .Polisacáridos. Estructura, Clasificación, principales polisacáridos de
importancia bioquímica. Glicoproteínas y glucolípidos. Definición, estructura,
funciones biológicas. **Aminoácidos.** Definición, estructura, clasificación,
propiedades ácido base, propiedades químicas. **Péptidos.** Definición, estructura,
unión peptídica nomenclatura. Propiedades ácidos base. Péptidos de importancia
biológicas. **Proteínas.** Definición. Propiedades. Estructura. Estructura primaria,
secundaria, terciaria, cuaternaria. Complejos multimoleculares. Desnaturalización.
Clasificación. Proteína en la alimentación. Relación estructura-función. **Lípidos.**
Definición. Clasificación. Ácidos grasos. Propiedades de ácidos grasos. Ácidos
grasos esenciales. Lípidos simples. Propiedades. Lípidos complejos.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

Eje Temático Nº 4

Metabolismo. Vías Metabólicas: Vías catabólicas. Vías anabólicas. Regulación.
Enzimas. Definición. Nomenclatura. Clasificación. Naturaleza. Cofactores.
Coenzimas o grupo prostéticos. Catalisis enzimática. Actividad enzimática.
Regulación de la actividad enzimática. Vitaminas. ATP. Oxidaciones biológicas.
Fosforilación oxidativa. Fosforilación a nivel de sustrato. Metabolismo de Hidratos
de carbonos. Ingreso de la glucosa. Gluconeogénesis. Glucogenolisis. Glucolisis.
Ciclo del ácido cítrico. Vía de hexosa fosfato o pentosa fosfato. Gluconeogénesis.
Glucemia. Enfermedades asociadas con defectos en el metabolismo de los -

M.Ed.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

glúcidos. **Metabolismo de Lípidos.** Lípidos sanguíneos. Lipoproteínas del plasma. Lipoproteínas de baja y alta densidad. Biosíntesis. Metabolismo del colesterol. **Metabolismo de proteínas y aminoácidos.** Catabolismo de aminoácidos. Excreción de aminoácidos. Formación de ácidos úrico. Papel de distintos órganos en el metabolismo de aminoácidos. Otros mecanismos generales del metabolismo de aminoácidos.

Enfermedades asociadas con defectos del metabolismo de aminoácidos y proteínas.

Eje Temático N° 5

Ácidos Nucleicos. Nucleótidos. Ácidos nucleicos. Formación. Ácidos desoxirribonucleico. Definición. Estructura. Desnaturalización y renaturalización cromática. Código genético. Genoma. Ácidos ribonucleicos. ARNm. ARNt. ARNr. Nucleótidos libres. Síntesis de proteínas.

Eje Temático N° 6

Hormonas. Definición. Naturaleza química. Clasificación. Acciones promovidas por las hormonas. Propiedades. Receptores. Mecanismos de acción. Sistema de transmisión de señales. Hipófisis. Insulina y glucagón.

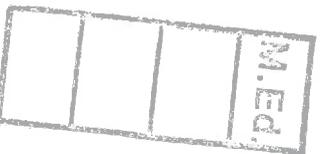
Eje Temático N° 7

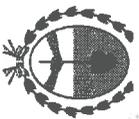
Integración y regulación metabólica. Integración de todas las vías metabólicas interconversiones de hidratos de carbono, lípidos y proteínas. Regulación metabólica. Interacciones metabólicas.

Bibliografía Básica de Referencia

- Antonio, B. (2000). Química Biológica. Editorial El Ateneo, 12, 247-280.
- Blanco, A. (1990). Química biológica. Editorial El Ateneo.
- Coultade, T. P. (1998). Manual de química y bioquímica de los alimentos. Editorial Acriba.
- Coultade, T. P. (1998). Manual de química y bioquímica de los alimentos. Editorial Acriba.
- Coutade, T. P. (1998). Manual de química y bioquímica de los alimentos. Editorial Acriba.
- Garrido Per tierra, A. (1990). Fundamentos de química biológica. Interamericana-Graw-Hill.
- Schmid, G. H. (1986). Química biológica: *las bases químicas de la vida*. Editorial Interamericana. Madrid.
- Silva, D. y Queiroz, A. D. (1981). Análisis de alimentos: (métodos químicos y biológicos). UFV, Impr. Univ.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /S(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

UNIDAD CURRICULAR: ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga Horaria: 5 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Profesora/ta Universitario en Biología / Licenciada/o en Biología /

Profesor/a Universitario en Ciencias Naturales / Licenciada/o en

Ciencias Naturales.

Contenidos

Eje Temático N° 1

El cuerpo humano como un todo. Introducción al cuerpo humano a la química celular y los tejidos. Particularidades de los niveles de organización y de la homeostasis y regiones del cuerpo humano del sistema. Papel de la célula en la anatomía y fisiología del cuerpo humano. Importancia de la célula típica, membranas celulares, citoplasma y organelas. Particularidades de los sistemas de transporte celulares. Particularidades de la diferenciación de los tejidos.

Eje Temático N° 2

Soporte y el movimiento. Sistema esquelético y muscular. Particularidades del sistema esquelético y muscular. Relaciones del esqueleto y el músculo en la nutrición. Importancia del esqueleto y el músculo en los sistemas de nutrición.

Eje Temático N° 3

Comunicación central e integración. Influencia del sistema nervioso central y periférico en los sistemas de nutrición. Papel de los órganos sensoriales como elementos fundamentales en los procesos de la nutrición. Mecanismos endócrinos. Importancia de las distintas hormonas en los procesos nutricionales.

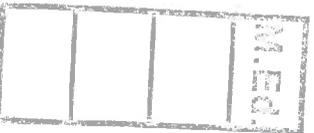
Particularidades del embarazo y la lactancia en la nutrición.

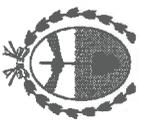
Eje Temático N° 4

Transporte y defensa. Particularidades de la activación del sistema cardiovascular en los procesos de la nutrición. Papel de mecanismos del sistema linfático en la nutrición. Importancia del sistema inmunitario en la nutrición del niño y el adulto.

Eje Temático N° 5

Respiración, nutrición y excreción. Importancia del árbol respiratorio en los mecanismos de la nutrición. Rol del oxígeno como elemento fundamental de la nutrición. El sistema digestivo en los mecanismos de nutrición. Importancia de sus





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

segmentos. El metabolismo, la nutrición y la temperatura. Análisis del aparato urinario Importancia en la excreción. Importancia del agua y de los electrolitos.

Eje Temático N° 6

Reproducción y desarrollo. Importancia del sistema reproductor masculino femenino en la anatomía y fisiología.

Bibliografía Básica de Referencia

- Fox, S. I. (2011). *Fisiología humana*. Mc Graw-Hill interamericana.
- Grabowaski, T., y Tortora, G. (2002). Principios de anatomía y fisiología. Rio de Janeiro: Guanabara.
- Guillén del Castillo, M. y Linares Girela, D. (2002). Bases biológicas y fisiológicas del movimiento humano.
- Guyton, A. C. (1997). Anatomía y fisiología del sistema nervioso: *neurociencia básica*. Editorial médica panamericana.
- Le Vay, D. (2008), Anatomía y fisiología humana. Editorial Paidotribo.
- Marieb, E. N. y Hoehn, K. (2009). Anatomía y fisiología. Editorial Artmed.
- Sarti, H. M.; Sigall, D. A.; Luna, E. M.; Caire, S. T. y Arenas, R. (2014). Anatomía y fisiología. Onicopatías: *Guía práctica de diagnóstico, tratamiento y manejo*, 1.
- Thibodeau, G. A. y Patton, K. (2013). Anatomía y fisiología. Student Consult en español. 8ª Ed. Elsevier España.
- Tortora, G. J. y Derrickson, B. (2006). *Principios de anatomía y fisiología*. 11ª ed. Buenos Aires. Editorial Médica Panamericana.

UNIDAD CURRICULAR: PROBLEMÁTICA SOCIECONÓMICA REGIONAL

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga Horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: General.

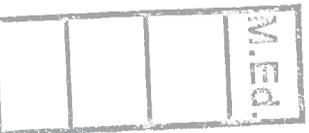
Perfil Profesional: Profesor/a Universitario en Geografía / Licenciada/o en Geografía

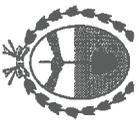
Contenidos

Eje Temático N° 1

Marco Conceptual Teorías y modelos de regionalización (agronómico, político, geográfico, social, cultural). Modelos aplicados en la República Argentina. Aportes para su comprensión desde diferentes enfoques.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /S(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 2

Región del noroeste. Características. Topografía. Provincias que la componen. Culturas indígenas que ocupaban la región. Alimentos tipos de la región. Aspectos demográficos. Centros urbanos y de desarrollo. Población. Población urbana y sus características. Economía.

Eje Temático N° 3

Particularidades de la región. Estudios empíricos. Contraste y Heterogeneidad regional. Los complejos agroindustriales del NOA: caña de azúcar, tabaco y lechería caprina. Estructura agraria. Estudios de caso de regionalización por zonas productivas homogéneas.

Eje Temático N° 4

Principios económicos. Sistemas económicos: conceptos y finalidad Unidades productivas y Sectores de producción: Clasificación. Bienes y Servicios producidos: Clasificación según su origen y finalidad. Microeconomía: Oferta y demanda. Equilibrio de mercado. Tipos de bienes desde la demanda .Factores que afectan la demanda y oferta de bienes. Los mercados y la competencia, competencia perfecta. Mercado de competencia imperfecta. Monopolio y oligopolio. Producto Bruto Nacional. Producto Bruto Interno.

Eje Temático N° 5

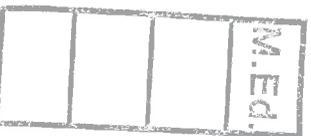
La economía alternativa. Globalización. Desarrollo local y Economía Social. Los distintos procesos en la construcción del desarrollo local: aspectos sociales, actores e instituciones que intervienen. Capital social. Plan estratégico. Conceptualización de la Pobreza. Enfoque Absoluto y enfoque relativo. Identificación. Indicadores de Bienestar. Línea de pobreza. Necesidades básicas insatisfechas. Ventajas y desventajas. Cruce de resultados de línea de pobreza y NBI. Consecuencias de la pobreza. La pobreza en Tucumán y la región. Modelos de Igualdad y Equidad.

Eje Temático N° 6

La dimensión socio-económica. Hoja de balance .Hoja de Balance de alimentos. Utilidad. Elaboración. Disponibilidad de alimentos a partir de las hojas de balance. Estudio de serie de las hojas de balance .Canasta básica de alimentos. Utilidad de la C.B.A. Objetivos de su elaboración.

Línea de pobreza. Criterios de elaboración. Fuentes de datos. Metodología. Determinación de adultos de referencia. Determinación de la estructura de consumo. Estructura de consumo. Normativa. Valoración monetaria de la canasta

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /S(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 7

Tendencias actuales sobre seguridad alimentaria. La seguridad alimentaria según diferentes niveles de análisis. Inseguridad alimentaria cónica y transitoria .Derechos Grupos vulnerables. Distribución de alimentos dentro del hogar. Tendencias recientes de la economía alimentaria y medio ambiente. La importancia del aumento de la producción de alimentos para lograr la seguridad alimentaria.

Bibliografía Básica de Referencia

- Aguirre, P. (2010). "Ricos flacos y Gordos pobres. La alimentación en crisis" *Capital intelectual*.
- Aranceta Bartine, J. (2001). "Nutrición comunitaria". Editorial Masson.
- Basco, M. (1993). Trabajando con mujeres campesinas en el Noroeste Argentino en *La Mujer Latinoamericana Ante el Reto Del Siglo XXI. IX Jornadas de Investigación Interdisciplinaria Sobre la Mujer*. pp. 293-318 Editores: Universidad Autónoma de Madrid, Instituto Universitario de Estudios de la Mujer. España.
- Brito, S. (2001). "Temas de economía y política alimentaria". En Documentos CEPEA. Buenos Aires.
- Brito, S. (2002). "Alimentación en los tiempos de crisis. Intervenciones sociales en relación con los precios de los alimentos" En revista UBA.
- Dabas, E. (1998). "Redes sociales, familia y escuela". Editorial Paidós. Buenos Aires.
- Dalle, P. (2010). *Estratificación social y movilidad en Argentina (1870-2010)*. Huellas de su conformación socio-histórica y significados de los cambios recientes. *Revista de Trabajo, 6(8)*, 59-82.
- Fitoussi, J. P.; Pierre Rosanvallon (1997). "La nueva era de las desigualdades"-Ed. Manantial.
- Freire, P. (1979). "Educación y cambio". Buenos Aires. Ediciones Búsqueda.
- García D. (2001). "El grupo. Métodos y técnicas participativas". Editorial Espacio. Buenos Aires.
- Katzer, L. (2011). Los relatos populares andinos: Expresión de conflictos. Estudios de filosofía práctica e historia de las ideas, 13(2), 75-77.
- Paz, R. (2001). Campesinado y potencial productivo: la revalorización del

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

- campesino en un contexto de desarrollo local. *Revista de desarrollo rural y cooperativismo agrario*, N°5.
- Rau, V. (2010). La situación de los asalariados agropecuarios transitorios en Argentina. *Desarrollo económico*, 249-269.
 - Soria, L. y Goldwaser, B. (2014). Problemáticas geográficas argentinas: territorios, actores sociales y sistemas productivos. Lidia Soria y Beatriz Goldwaser-Directoras-editoras. *Cardinalis*, 2(2),
 - Tabales, A. F. (2001). Una aproximación a la problemática socioeconómica y territorial de la región andina argentina. *Revista de estudios regionales*, pp. (59), 217-223.
 - Tafani, R., Roggeri, M., Chiesa, G., Gaspio, N. y Tafani, M. L. (2010). Dinámica poblacional y salud en Argentina. *Revista de Salud Pública*, 14(1), 45-53.
 - Velásquez, G. (2008). *Geografía y bienestar*. Buenos Aires: Eudeba, 84.

UNIDAD CURRICULAR: SALUD PÚBLICA

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga Horaria: 4 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Médico/a / Licenciado/a en Enfermería

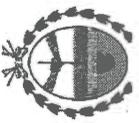
Contenidos

Eje Temático N° 1

Salud. Salud: Definiciones. Evolución del concepto de salud. Siglo XXI: concepto de Salud en el nuevo paradigma. Determinantes de la salud. Factores que determinan la salud a nivel individual: biológicos, fenotipo, estilo de vida, medio ambiente, organización sanitaria. Factores que determinan el valor salud a nivel ambiente: físico - químicos, biológicos y psico – socio – cultural. Proceso Salud – Enfermedad. Historia natural de la enfermedad. Niveles de prevención. Diagnóstico de salud en una población: Elementos que componen el diagnóstico de salud. Indicadores que miden las necesidades de Salud de una población. Indicadores de recursos de salud y su utilización. Indicadores que miden las condiciones de vida de una población.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M. Ed.			



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 2

Condiciones de vida y su relación con la salud. Condiciones de vida y su relación con la salud: Necesidades y derechos básicos del ser humano. Indicadores de necesidades básicas insatisfechas. Índice Compuesto de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI). Nociones de Estadística y Demografía. Definición. Aspectos estructurales y dinámicos. Grupos de información más utilizados en Salud Pública. Pirámide poblacional. Censo poblacional. Epidemiología: Concepto, usos. Investigación y vigilancia epidemiológica. Control de enfermedades. Inmunizaciones: Conceptos generales. Importancia. Calendario de vacunación. Saneamiento Ambiental: aspectos que abarca. Control sanitario de los alimentos. Control doméstico de la higiene de los alimentos. Agua, calidad, medidas de prevención. Eliminación de excretas. Eliminación de basura. Control de roedores y artrópodos. Vivienda: factores necesarios para el desenvolvimiento favorable de la familia. Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM): Concepto. Implementación. Evolución de los ODM en Argentina

Eje Temático N° 3

Salud Pública. Salud Pública: Definiciones. Historia de la Salud Pública, evolución en el tiempo. Funciones esenciales. La Salud Pública a nivel internacional. Organismos, entidades e instituciones globales. Grandes problemas de salud a nivel mundial. Programas. Organización, financiamiento, objetivos. Sistema de salud en Argentina. Componentes. Programas. Organización, financiamiento, objetivos. La Salud Pública a nivel nacional, provincial y municipal. Sistemas locales de Salud (S.I.L.O.S) Grandes problemas de salud a nivel nacional y regional. Salud como derecho y obligación.

Eje Temático N° 4

Atención primaria de salud. Atención Primaria de Salud (APS): definición de Alma Ata. Elementos conceptuales. Componentes programáticos. Componentes estratégicos. Efectividad y eficiencia del sistema sanitario. Centro de Atención Primaria de Salud, el equipo de salud, características del trabajo en atención primaria. APS República Argentina y OMS actualidad. Promoción de la salud. Carta de Otawa. Declaración de Yakarta. Los ambientes saludables. Municipios saludables. Escuelas promotoras de la Salud. Los cambios en las Conductas y Estilo de Vida. Los cambios en los servicios de salud.

Eje Temático N° 5

Abordaje comunitario en salud. Atención comunitaria. Nutrición comunitaria, concepto y funciones. Objetivos generales de un programa de Nutrición -

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M.Ed.			
-------	--	--	--



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont Anexo Único

///...

Comunitaria. Estrategias de intervención. Equipo interdisciplinario. Participación comunitaria Nutrición y Salud. Nutrición y enfermedades cardiovasculares, cáncer, caries, obesidad, osteoporosis, anemia, bocio. Enfermedades transmitidas por alimentos.

Eje Temático N° 6

Educación para la salud. Educación para la Salud: Conceptualización. Estrategias de comunicación. Proceso participativo con la comunidad. Proceso de Enseñanza-Aprendizaje. Planificación de la enseñanza y programación educativa. Programación local participativa. Técnicas educativas y métodos auxiliares. Diseño y utilización de técnicas auxiliares.

Eje Temático N° 7

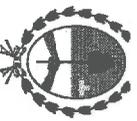
El rol del técnico en nutrición en APS El técnico en Nutrición como integrante del equipo interdisciplinario de salud. Educación alimentaria nutricional. Consejería nutricional. Evaluación antropométrica del estado nutricional. Encuesta alimentaria. Trabajo intra y extramuro.

Bibliografía Básica de Referencia

- Albala, C.; Lebrao, M. L.; León Díaz, E. M.; Ham-Chande, R., Hennis, A. J.; Palloni, A. y Pratt, O. (2005). Encuesta Salud, Bienestar y Envejecimiento (SABE): metodología de la encuesta y perfil de la población estudiada. Rev Panam Salud Pública, 17(5/6), 307-22.
- Benach, J. y Muntner, C. (2010). Empleo, trabajo y desigualdades en salud una visión global. *En Revista Española de Salud Pública*, 84(6), 861-861.
- Cabrera, G. (2004). Teorías y modelos en la salud pública del siglo XX. *Colombia Médica*, 35(3), 184-8.
- Frenk Mora, J. (1988). La salud pública: campo del conocimiento y ámbito para la acción. *Salud Pública México*, 30(2), 246-54.
- Gofin, J. y Gofin, R. (2007). Atención primaria orientada a la comunidad: un modelo de salud pública en la atención primaria. *Rev Panam Salud Publica*, 21(2/3), 177-85.
- Homedes, N. y Ugalde, A. (2005). Las reformas de salud neoliberales en América Latina: una visión crítica a través de dos estudios de caso. *En Revista Panam Salud Pública*, 17(3), 210-20.
- Peláez, M. (2005). La construcción de las bases de la buena salud en la vejez: situación en las Américas. *En Revista Panam Salud Pública*, 17(5/6), 299-302.
- Veronelli, J. C., y Veronelli Correch, M. (2004). Los orígenes institucionales

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M.Ed.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE Nº 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

de la salud pública en Argentina. Buenos Aires: OPS.

UNIDAD CURRICULAR: TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS

Tipo de unidad Curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga Horaria: 5 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica

Perfil Profesional: Licenciada/o en Nutrición / Licenciada/o en Biotecnología

Contenidos

Eje Temático Nº 1

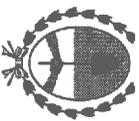
Preparación de alimentos. Conceptos diferenciales de alimentación y nutrición. Definición de alimento, producto alimenticio y nutriente. Clasificación de los alimentos según su origen, función, preparación, número de principios nutritivos y calidad de principios alimenticios. Operaciones fundamentales: Procedimientos utilizados en la preparación de alimentos (mecánicos, físicos, químicos, biológicos). Efectos del tratamiento de alimentos por diferentes procedimientos sobre su aspecto, digestibilidad, estado sanitario, valor nutritivo, peso y costo. Construcción de una receta coquinaria: términos utilizados, tipos de presentaciones. Tipos de cocinas: Casera, Institucional, de Lujo, Dietéticas. Finalidad, tipos y formas de preparaciones, personal y costos. Peso bruto, peso neto, desecho y factor de corrección. Técnicas de medición: sistema de medición de peso y volumen de alimento. Equivalencias y porciones por grupos de alimentos.

Eje Temático Nº 2

Cereales y derivados. Definición de cereales. Estructura, composición química, grados de subdivisión. Cocción y cambios que experimentan en el peso, volumen y composición nutricional. Harina: definición, composición química, tipos, funciones. Comportamiento del almidón durante la cocción por calor seco (dextrinización y carbonización) y por calor húmedo (gelificación). Factores que la determinan y modifican. Formación de gluten: sus propiedades e importancia de la cantidad y calidad en las características del amasado. Funciones de los ingredientes: líquidos, azúcar, huevo, grasas, agentes de levantamiento: (físicos: vapor de agua o de aire; agentes químicos: polvo de hornear; agentes biológicos: levaduras). Productos a base de harina: clasificación. Batidos: Panqueques, pasta de freír, pasta choux, pionono, bizcochuelo, torta común. Fallas o defectos en la

Prof. MARIA SILVIA QUEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE Nº 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

preparación de tortas y bizcochuelos. Amasados: Pasta real, hojaldre, pastas alimenticias, productos de panificación. Tipos de panes, cambios que experimentan durante la cocción, características del pan fresco, envejecimiento del pan.

Eje Temático Nº 3

Grasas y aceites. Grasas: definición, tipos y consistencia de las grasas. Cocción de los alimentos por cuerpo graso: Frituras. Método. Elección de las grasas para frituras. Efectos de la fritura sobre los alimentos. Absorción de las grasas. Emulsiones: definición, composición, agentes emulsionantes. Preparaciones basadas en emulsiones. Factores que intervienen en su preparación.

Eje Temático Nº 4

Salsas. Salsas: definición. Clasificación: básicas y derivadas. Preparación y usos.

Eje Temático Nº 5

Leches y derivados. Definición. Composición química. Modificaciones de la leche por el calentamiento. Tratamientos de conservación: hervido, pasteurización, esterilización. Modificaciones de la leche por acción ácida (leches ácidas: yogur, kefir; leches acidificadas, leches coaguladas). Usos de la leche. Crema de leche: batido de la crema, factores que influyen. Quesos: composición química, procesos de preparación Preparaciones básicas. Clasificación de quesos.

Eje Temático Nº 6

Huevos. Huevos: definición, estructura y composición química. Almacenamiento y conservación de los huevos. Propiedades funcionales de los huevos: poder emulsionante, espumante y coagulante.

Eje Temático Nº 7

Carnes y productos cárnicos. Carnes: definición, tipos de carnes, estructura y composición química. Propiedades de la carne. Tipos de cortes. Clasificación de las proteínas. Clasificación y denominación. Utilización de los diferentes cortes. Cocción de las carnes. Métodos. Preparación de los diferentes tipos de carne. Embutidos, chacinados y fiambres.

Eje Temático Nº 8

Vegetales y legumbres. Vegetales: definición, estructura y composición química. Propiedades de los vegetales. Métodos de cocción de los vegetales. Modificaciones que sufren con la aplicación del calor. Conservación de su valor nutritivo. Preparación de los vegetales. Legumbres: definición, composición química. Preparaciones con vegetales y legumbres.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 9

Frutas. Frutas: definición, estructura y composición química. Propiedades de las frutas. Métodos de cocción de las frutas. Modificaciones que sufren con la aplicación del calor. Conservación de su valor nutritivo. Preparación y usos de las frutas.

Eje Temático N° 10

Infusiones, bebidas y condimentos. Infusiones: Café, té, yerba mate. Definición, tipos, composición, preparación. Cacao y chocolates: Definición, tipos, composición, preparación. Condimentos: Definición, tipos, composición, preparación. Bebidas: Definición, tipos, composición química.

Bibliografía Básica de Referencia

- Artiasarán, I. (1998). Alimentos, composición y propiedades. Editorial Acribia.
- Código Alimentario Argentina- Última Edición- 2000.
- Espejo Solá, Jaime (1980). Manual de Dietoterapia de las enfermedades del adulto. 6ª edición. Editorial El Ateneo.
- Garda, R. (2005). Técnica del Manejo de los Alimentos- - Editorial Eudeba. Reimpresión.
- Garimaldi, Ubaldo (1980). Los Alimentos y su manejo. Edición Macci.
- Martone, Francisco (1982). Alimentación, ciencia de la Nutrición. Editorial El Ateneo.
- Medin, R. y Medin, S. (2009). Técnica del manejo de los Alimentos. Editorial Eudeba.
- Osborne, D. (1996). Análisis de los alimentos. Editorial Acribia.
- Salinas, R. (2000). Alimentos y Nutrición. *Introducción a la Bromatología*. Editorial El Ateneo.
- Torres, A. C. y Fernandez, M. E. L. (1998). Causas más frecuentes de problemas sanitarios en alimentos. *En Revista Cubana Aliment. Nutr.* 12(1), 20-23.
- Watts, B. M.; Yimaki, G. L.; Jeffery, L. E.; Elias, L. G.; Salas y Ortueta, E. D.; Franco Durán J. y Mili, S. (1992). Métodos sensoriales básicos para la evaluación de alimentos (No. Q01 W348). CIID, Montevideo (Uruguay).

Prof. MARIA SILVIA QUEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M.Ed.		



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

**UNIDAD CURRICULAR: PROMOCIÓN SOCIAL Y DESARROLLO
COMUNITARIO**

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga Horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: General.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Trabajo Social

Contenidos

Eje Temático N° 1

Panorama de la promoción social y del desarrollo comunitario. Marcos conceptuales. Ámbitos de intervención. Sentidos, finalidades y estrategias para la promoción social y el desarrollo comunitario.

Eje Temático N° 2

Los sectores vulnerables. Los problemas prioritarios y la promoción popular. El sujeto popular, roles y relaciones en la comunidad. Estrategias de intervención y participación. Evaluación y atención de la problemática. La gestión social y el capital social comunitario.

Eje Temático N° 3

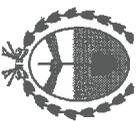
Negociación y cooperación estratégica. Programas de promoción, movilización social y desarrollo comunitario. Evaluación y seguimiento en programas de organización y desarrollo de comunidades. Indicadores de evaluación. Las políticas actuales.

Bibliografía Básica de Referencia

- Castell-Florit Serrate, P. (2007). Comprensión conceptual y factores que intervienen en el desarrollo de la intersectorialidad. *Revista cubana de salud pública*, 33(2), 0-0.
- Dutton, J. (1999). Construyendo capital social comunitario. *En Revista de la CEPAL N° 69*.
- Fleury, S. (1998). Política social, exclusión y equidad en América Latina en los años noventa. *Nueva Sociedad* N°, 156.
- Max-Neef, M.; Elizalde, A., & Hopenhayn, M. (2010). Desarrollo a escala humana: una opción para el futuro IX. Sobre recursos.
- Moreno, L. D. C., Reyes, C. M. R., & Pérez, A. S. M. (2005). La salud y la promoción de la salud: una aproximación a su desarrollo histórico y social. *Rev Cienc Salud*, 1, 62-77.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

- Nogueiras, L. & Mascareñas, L. M. N. (1996). La práctica y la teoría del desarrollo comunitario: descripción de un modelo. Narcea Ediciones.
- Osorio, A. R. (1989). Intervención pedagógico-social y desarrollo comunitario. *Pedagogía social: revista interuniversitaria*, (4), 169-180.
- Revuelta, C. C. y Díaz, C. A. D. (Eds.). (2000). Promoción de la salud y cambio social. Elsevier España.
- Restrepo, H. E. & Málaga, H. (2001). Promoción de la salud: cómo construir vida saludable. Pan American Health Org.
- Sanabria Ramos, G. (2001). Participación social y comunitaria: reflexiones. *Revista Cubana de Salud Pública*, 27(2), 89-95.
- Sapag, J. C. y Kawachi, I. (2007). Capital social y promoción de la salud en América Latina. *En Rev. Saude Pública*, 41(1), 139-49.

UNIDAD CURRICULAR: MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga Horaria: 4 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Fundamento

Perfil Profesional: Profesor/a Universitario en Biología / Licenciado/a en Biología /

Bioquímico/a / Licenciado/a en Bromatología

Contenidos

Eje Temático N° 1

Microbiología: bases y generalidades. Introducción a la Microbiología. Historia de la Microbiología. Ubicación de los microorganismos en el mundo. Funciones en la naturaleza. Bases de la clasificación taxonómica. Campos de aplicación de la Microbiología. El laboratorio de Microbiología. El microscopio.

Eje Temático N° 2

Conceptos de biología celular. Estructura de la célula eucariota. Componentes: membrana citoplasmática, núcleo, citoplasma, retículo endoplásmico, mitocondrias, cloroplasto. Síntesis de DNA y proteínas.

Eje Temático N° 3

Estructura de los microorganismos. Componentes celulares procariotas. Membrana, pared celular, material genético, organelas. Estructuras extracelulares, flagelos, fimbrias, cilias. Estructura de parásitos y virus. Diferencia entre células eucariotas y procariotas. Diferencia entre virus, bacteria, hongos y parásitos.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /S(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 4

Crecimiento microbiano. Crecimiento de poblaciones microbianas. Parámetros de crecimiento. Nutrición: macro y micronutrientes. Tipos tróficos. Nociones de biosíntesis y metabolismo. Transporte través de la membrana. Multiplicación celular eucariota. Meiosis y mitosis, reproducción de hongos, multiplicación bacteriana. Fisión binaria. Replicación viral.

Eje Temático N° 5

Control de los microorganismos. Agentes físicos: frío, calor, deshidratación, presión osmótica, radiaciones. Agentes químicos: desinfectantes, antisépticos. Agentes antimicrobianos, quimioterápicos y antibióticos. Agentes antivirales, antimicóticos y antiparasitarios.

Eje Temático N° 6

Microbiología de los alimentos. Generalidades. Microbiología de los alimentos. Concepto de alimento. Composición de los alimentos. Factores que influyen en el crecimiento y la actividad microbiana. Factores intrínsecos: nutrientes, pH, aw, Eh, constituyentes antimicrobianos y estructuras biológicas. Factores extrínsecos: temperatura, contenido de atmosférico de gases y humedad. Ecosistema microbiano. Flora microbiana banal, patógena, útil presente en alimentos tradicionales. Colonización de microorganismo. Microorganismos indicadores. Conservación de alimentos. Factores extrínsecos e intrínsecos. Efectos de temperatura, pH, Eh, actividad del agua (sales y azúcar), radiación y ultrasonido en la conservación de alimentos.

Eje Temático N° 7

Los alimentos como vectores contaminantes. Bioseguridad. Preparación. Manipulación. Conservación. Factores que contribuyen en brotes de enfermedad transmitida por los alimentos (ETA) y agua. Epidemiología de las ETA. Certificación e identificadores de calidad microbiana. Código Alimentario Argentino. Normas del MERCOSUR. Buenas prácticas de manufactura. Análisis de riesgo y puntos críticos de control. Normas ISO. Codex Alimentarius.

Eje Temático N° 8

Microorganismos presentes en alimentos tradicionales. Cultivos iniciadores. Aplicaciones industriales. Microorganismos como conservantes y estabilizadores. Productos fermentados. Lácteos y derivados: quesos duros, blandos y con hongos, Yogurt. Carnes y derivados: embutidos curados, jamones. Verduras, hortalizas, frutas y derivados: salsa de soja, chucrut, pickles. Huevos y derivados. Cereales y derivados: Pan, cereales. Bebidas alcohólicas: vino, cerveza, licores

Prof. MARA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

destilados, bebidas analcohólicas. Agua. Microorganismos benéficos para la salud.
Alimentos funcionales. Probióticos. Prebióticos. Simbióticos

Eje Temático N° 9

Infecciones transmitidas por vía oral, por ingestión de agua y alimentos.
Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) Concepto. Clasificación.
Infección alimentaria. Intoxicación alimentaria. Intoxicaciones alimentarias:
Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum. Micotoxinas. Clostridium perfringens.
Tóxico infecciones: Escherichia coli. Vibrio cholerae. Microorganismos productores
de infecciones gastrointestinales: enterobacterias. Brucella. Listeria.
Campylobacter. Vibrio. Esporulados. Virus con manifestaciones clínicas locales.
Rotavirus. Virus Norwalk. Adenovirus. Astrovirus. Manifestaciones clínicas
generalizadas. Poliovirus, Enterovirus. Coxsackie. Hepatitis A, B y por otras vías (D,
C y E)

Eje Temático N° 10

Sistema inmune. Sistema inmune. Inmunidad natural y mecanismos de defensa
fisiológicos. Concepto de sistema inmune. Respuesta inmune específica e
inespecífica. Células participantes. Inmunidad adquirida. Prevención. Vacunas.
Mecanismo de patogenicidad. Definiciones. Patogénesis. Infección. Resistencia y
susceptibilidad del huésped. Factores de virulencia. Intoxicaciones y tóxico
infecciones. Toxinas: Endotoxinas y exotoxinas, características, resistencia
microbiana.

Eje Temático N° 11

Parásitos intestinales. Protozoarios: Rizopodarios. Ciliados. Flagelados
intestinales. Esporozoarios. Metazoarios: Helmintos: Cestodos. Trematodos.
Nematodos. Su interés nutricional.

Eje Temático N° 12

Distintos procesos infecciosos de interés en la manipulación de alimentos.
Infecciones de la piel y partes blandas de interés en los manipuladores de los
alimentos. Infecciones respiratorias de interés en los manipuladores de alimentos
Enfermedades transmitidas por vectores y su relación con la nutrición.

Bibliografía Básica de Referencia

- Basualdo J, Coto C, Torres. (2007) Microbiología Biomédica. Atlante 2da. Edición.
- Canese, A. R. Q. U. I. M. I. D. E. S., & Canese, A. (2005). Manual de microbiología y parasitología médica. Universidad.
- Capellas, J. T. Microbiología y Parasitología. GUIA DE L'ESTUDIANT 2010-





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont Anexo Único

///...

2011, 40.

- Delgado García, G., & Delgado Rodríguez, G. (2001). Breve historia de la microbiología y la parasitología médicas. Microbiología y Parasitología Médicas. Ciudad de La Habana. Editorial Ciencias Médicas, 4-8.
- Llop, A., Valdés-Dapena, M. M., & Zuazo, J. L. (2001). Microbiología y parasitología médicas. La Habana: Ciencias Médicas, 141-150.
- Ortuño Manjón, A. (2013). Microbiología y Parasitología.
- Pumarola, A. (1987). Microbiología y parasitología médica.
- Romero Cabello, R. (1999). Microbiología y parasitología humana: bases etiológicas de las enfermedades infecciosas. Microbiología y Parasitología Humana: Bases etiológicas de las enfermedades infecciosas.
- Tortora, Funke, y Case. (2007). Microbiología. Editorial Panamericana, 9ª Ed.

UNIDAD CURRICULAR: ELABORACIÓN Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga Horaria: 5 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciada/o en Nutrición / Licenciada/o en Biotecnología /
Licenciada/o en Bromatología

Contenidos

Eje Temático N° 1

Introducción a la Técnica Dietética. Concepto. Objetivos. Alimento y nutriente.

Características de los alimentos. Criterios en la preparación de alimentos.

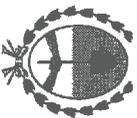
Importancia de la higiene, conservación y manejo de los alimentos. Técnicas de medición. Peso y volumen de los alimentos. Factor de cálculo de los alimentos. Procedimientos alimentarios. Receta culinaria. Experiencias de pesos y medidas de alimentos, de aplicación de procedimientos alimentarios y análisis de modificaciones alimentarias.

Eje Temático N° 2

Evaluación Sensorial de los Alimentos. Introducción a la evaluación sensorial de los alimentos. Apariencia y sabor de los alimentos. Textura. Importancia de la evaluación sensorial. Métodos de evaluación sensorial. Realización de la prueba

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M.Ed.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

sensorial. Tipos de panelistas. Selección de los panelistas. Factores que afectan la evaluación sensorial. Realización de test de aceptabilidad, diferencia y descriptivos.

Eje Temático N° 3

Incorporación y Extracción de calor. Calor y temperatura. Escalas de temperatura. Aplicación y extracción de calor. Cocción de alimentos. Factores que favorecen la transmisión de calor. Enfriamiento y descongelación de alimentos. Identificación de métodos de transmisión de calor en diferentes preparaciones alimentarias y recetas.

Eje Temático N° 4

Agua. Funciones del agua en la preparación de alimentos. Estados del agua. Disposición del agua en los alimentos. Funciones del agua en la preparación de los alimentos. Ejercicios de resolución de problemas de cantidad de agua en la aplicación y extracción de calor de alimentos, con y sin pasaje de estado físico.

Eje Temático N° 5

Dispersiones Sistemas homogéneos y heterogéneos. Dispersiones acuosas. Factores que estabilizan las dispersiones. Mecanismos capaces de variar el grado de dispersión de una sustancia en otra. Experiencias sobre dispersiones alimentarias.

Eje Temático N° 6

Azúcares. Tipos de azúcares. Funciones en la preparación de alimentos. Propiedades organolépticas, físicas y químicas. Preparaciones con azúcar. Productos de confitería.

Eje Temático N° 7

Grasas y Aceites. Tipos de aceites y grasas. Funciones de los lípidos en la preparación de alimentos. Grasas y aceites como medio de transferencia de calor. Factores que influyen en las modificaciones de las grasas y aceites. Efecto de la cocción en medio graso sobre los alimentos. Preparaciones con grasas y aceites. Experiencias en diferentes medios de cocción grasa.

Eje Temático N° 8

Emulsiones. Concepto de emulsiones. Formación y tipo de emulsiones. Características funcionales de las emulsiones. Agentes emulsificantes. Estabilidad de emulsiones. Inversión de una emulsión. Salsas emulsionadas.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 9

Almidones y Gomas Vegetales. Almidón: estructura física y química. Modificaciones del almidón. Derivados del almidón. Salsas básicas y derivadas, elaboración. Gomas vegetales.

Eje Temático N° 10

Agentes de Levantamiento y Panes Rápidos. Agentes leudantes. Leudantes físicos. Leudantes químicos: clases e influencia en la calidad de la masa. Fermentación biológica. Panes rápidos: modificaciones por cocción. Elaboración de panes rápidos.

Eje Temático N° 11

Amasados de Pastelería Ingredientes y funciones. Factores que influyen en las características del producto final. Procedimientos de elaboración.

Modificaciones durante el horneado. Realización de bizcochuelo, masa real y masa de hojaldre.

Eje Temático N° 12

Huevos y Espumas. Modificaciones del huevo por calor. Métodos de cocción de huevos. Modificaciones espontáneas. Modificaciones mecánicas: espumas de huevo. Estadios y estabilidad de las espumas. Preparaciones con huevo y espumas.

Eje Temático N° 13

Leche. Modificaciones de la leche por calor. Leches modificadas. Factores que influyen en la coagulación. Usos de la leche. Preparaciones a base de leche. Otros derivados de la leche.

Eje Temático N° 14

Carnes. Modificaciones por cocción de la carne. Grados de cocción de un corte. Recomendaciones en selección y cocción de cortes. Mecanismos de pérdidas de nutrientes. Conservación de carnes. Método de cocción de carnes: Pescado: calidad de los diferentes tipos. Preparación por calor seco y calor húmedo. Comportamiento de los pigmentos y las fibras. Aves: característica de los pigmentos y rendimiento final de la carne de ave. Preparaciones con carne.

Eje Temático N° 15

Cereales y Pastas Alimenticias. Composición química. Condición de cocción de cereales y pastas alimenticias. Etapas en el proceso de elaboración. Preparaciones alimentarias.

Eje Temático N° 16

Legumbres Procedimiento de remojo y cocción de legumbres. Modificaciones por -

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

1. Eje 1



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

cocción. Productos elaborados a base de legumbres. Alimentos transgénicos.

Eje Temático N° 17

Vegetales. Características organolépticas. Métodos de cocción. Modificaciones por calor. Pardeamiento. Preparaciones con vegetales.

Eje Temático N° 18

Frutas Características organolépticas. Modificaciones de las frutas. Cambios por cocción. Preparaciones alimentarias con frutas.

Eje Temático N° 19

Jaleas Pectinas de frutas. Formación del gel de pectinas. Concentración de azúcar, ácido, agua y pectina. Elaboración de jaleas y mermeladas. Defectos de elaboración.

Eje Temático N° 20

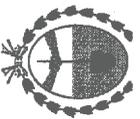
Alimentos Estimulantes. Definición. Condimentos. Especies. Infusiones. Te. Café. Yerba mate. Cacao. Chocolate. Otras infusiones. Extracción adecuada de cada tipo de infusión. Características físico-químicas.

Bibliografía Básica de Referencia

- Espinel Barreno, A. D. L. A. (2013). Diseño de un plan de mejoramiento para el área operativa de la empresa de servicios de catering service" Cate Masivo" dedicada a la elaboración de alimentos a gran escala, ubicada en la provincia de Sucumbios (Doctoral dissertation, Quito)
- Miñarcaja, S., & Fausto, J. (2013). Elaboración Reyes, S., Soledad, M., & Rozowski, J. (2003). Alimentos transgénicos. Revista chilena de nutrición, 30 (1), 21-26.
- Rendón Rojas, C. M. (2012). Acompañamiento continuo y soluciones generales en el desarrollo de cada una de las etapas del proceso de la empresa alimentos La Abundancia SAS (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Lasallista).
- Restrepo Zuluaga, V., Valencia, C., & Guillermo, J. (2013). Prototipo para la sistematización del inventario de insumos y productos en la elaboración de minutas de alimentos para los hogares infantiles del ICBF-caso Ormazo y Granada.
- Rojas, A. T. (2003). Guía de procesos para la elaboración de productos cármicos. Siglo Del Hombre Editores SA.
- Restrepo Zuluaga, V., Valencia, C., & Guillermo, J. (2013). Prototipo para la sistematización del inventario de insumos y productos en la elaboración de minutas de alimentos para los hogares infantiles del ICBF-caso Ormazo y

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M.ED.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2346 /5(MÉD)
EXPEDIENTE Nº 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Granada.

UNIDAD CURRICULAR: NUTRICIÓN INFANTIL

Tipo de unidad Curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga Horaria: 5 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica.

Perfil Profesional: Médico/a especialista en Nutrición / Licenciada/o en Nutrición

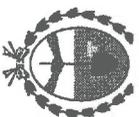
Contenidos

Eje Temático Nº 1

Etapas de la Pediatría - Crecimiento y Desarrollo. Etapas de la pediatría, edades que abarcan y clasificación: período prenatal: embrionario (0 a 12 semanas) y fetal 12 semanas a 40 semanas, 9 meses). Período postnatal: 1ª infancia: neonatal (0 a 28 días), lactante menor (1mes a 12 meses), lactante mayor (12 a 24 meses). 2º infancia: preescolar (2 a 5 años); escolar (5 a 12 años) y adolescencia (10 o 12 años a 19 años). Clasificación del Recién Nacido (R.N): R.N normal: a término (37 a 42 semanas). R.N clasificación: según peso de nacimiento (rangos de peso): adecuado- normal; bajo, muy bajo y extremadamente bajo; alto – niño macroscópico; clasificación de R.N Patológico: pre-término, post-término; deprimido; con malformaciones. Factores nutricionales determinantes del crecimiento: disponibilidad de alimentos; hábitos alimentarios; utilización de alimentos por el organismo = determinan estado nutricional y crecimiento. Crecimiento y Desarrollo definiciones. Factores que lo regulan. El niño sano. Desarrollo fetal. Características anatómicas fisiológicas del recién nacido normal: postura, tono, piel, nariz, boca, cuello, tórax, abdomen, extremidades. Crecimiento del niño normal desde el primer año de vida a los dos años. Aumento de peso y estatura esperados. Limitaciones fisiológicas del niño pequeño. Desarrollo psicomotriz durante el primer año. Aparato digestivo: anatomía y fisiología del aparato digestivo y su relación con el crecimiento y desarrollo del niño desde su nacimiento. Análisis y relación con la alimentación del niño, el porqué de la lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses y la incorporación gradual de la alimentación complementaria.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 2

Lactancia Materna. Anatomía y Fisiología de la Lactancia Materna: Anatomía de las mamas: localización, estructura, irrigación e inervación de la mama. Fisiología de la glándula mamaria y lactancia. Cambios durante pubertad embarazo y lactancia. ¿Cómo funciona la producción de leche?: secreción láctea: Mamogenesis. Lactogenesis 1- inicio de la secreción láctea, 2- bajada de leche y 3- galactopoyesis. Distintos tipos de leche: precalostro, leche de transición, leche madura y leche pretérmino. Clasificación de la lactancia: lactancia materna completa, lactancia materna exclusiva, lactancia materna predominante, lactancia materna parcial. Función de las hormonas intervinientes. Mecanismo de síntesis.

Anatomía de la mama durante la lactancia y fisiología de la lactancia: Anatomía interna y microscópica. Gráficos: partes de una mama. Corte sagital de una glándula mamaria, identificación de partes que la componen. Esquema de secreción de leche a través de la succión del lactante. Fisiología: reflejo de producción de leche. La prolactina; la oxitocina. Reflejo de eyección de leche. Reflejo de inhibición local. Mecanismo de sientes de producción de leche en el alveolo. Leche inicial y Leche final. Tablas y esquemas: ventajas de la leche materna. Pros y contras de la lactancia. Inconvenientes de la lactancia artificial para el bebe y la madre. Conservación de la leche. Lactancia y destete. Secuencia de desarrollo de la conducta alimentaria del lactante. Observaciones de la toma. Esquema de síntesis de la leche paterna. Diferencias entre la leche de vaca y la leche materna: desarrollo. Cuadros comparativos sobre los nutrientes principales. Leches de fórmulas, cuadro comparativo: aporte calórico y composición química.

Guía de Lactancia Materna (Consejería de Salud y Consumo, Asociación española de pediatría): 1. La leche materna. Tipos de leche. Ventajas y beneficios: para el bebe, para la madre, para ambos. 2. Como tener éxito en la lactancia materna. 3.

Técnicas de lactancia: el cuidado de las mamas. El agarre. Posturas de amamantamiento. Duración de la toma. Problemas que pueden surgir en las mamas y como solucionarlos. 4. Extracción de leche materna: Conservación de la leche, Almacenamiento, descongelamiento y utilización. 5. Alimentación de la madre. Medicamentos y otras sustancias. 8. Dudas y preguntas que pueden surgir.

Diez Pasos Hacia una Feliz Lactancia Natural; OMS/UNICEF. Alimentación del niño sano: -Lactancia Materna: Hierro. Transferencia de a la leche materna. Comienzo temprano del amamantamiento. La bajada de leche. Señales de alimentación suficiente. Alimentación del niño sano: -Formulas Infantiles:

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

componentes de las formulas. Alimentación del niño sano: - Alimentación con Leche de Vaca en Menores de 1 año: Introducción. Comparación entre la leche humana y de vaca: componentes. Alergia e Intolerancia la proteína de la leche de vaca. Sobrecarga renal de solutos. Tetania por hipocalcemia. Diarrea. Adaptación de la leche de vaca.

Eje Temático N° 3

Alimentación Complementaria. Alimentación del niño sano: Alimentación Complementaria (A.C): Definición y Análisis. Alimento complementario. Alimentación Complementaria Infantil de buena calidad. ¿Cuándo se debe comenzar? Edad óptima de inicio. Alimentación Complementaria temprana o tardía. Objetivos de la alimentación a partir de los 6 meses. Fundamentos de una Alimentación Complementaria oportuna. Maduración de los procesos fisiológico. Requerimientos de energía. Crecimiento. Comportamiento del niño frente al alimento. Requerimientos nutricionales a partir de los 6 meses de edad: Energía. Energía provista por leche materna. Energía provista por alimentos complementarios en niños amamantados y no amamantados. Alimentación Perceptiva. Frecuencia de alimentos. Macronutrientes. Micronutrientes. Alimentos y Nutrientes de importancia: sal, fibra, gluten, nitratos, cuerpos esféricos, miel, soja, azúcar, picantes, infusiones, bebidas de bajo valor nutritivo. Implementación de la Alimentación Complementaria. Educación Alimentaria, Características organolépticas, orden, exposición, volumen, consistencia, viscosidad, variedad y monotona. Higiene y conservación de alimentos. Selección de alimentos y formas de preparación. Guía de Lactancia Materna (Consejería de Salud y Consumo, Asociación española de pediatría): Alimentación Complementaria. El Por qué de Cada Alimento: Leche materna, papillas de frutas, papillas de cereales, papillas de vegetales amarillos, yema de huevo, productos lácteos, carnes e hígado, otros vegetales y frutas, huevo entero, alimentos con gluten, frutas cítricas, legumbres secas, aceites y grasas, azúcar, miel, bebidas, consumo de sal. Recomendaciones Para la Administración de la Alimentación Complementaria: Recomendaciones: continuar amamantamiento, orden de la alimentación, porciones adecuadas, consistencia de papillas. Conceptos de densidad energética y densidad nutricional, recomendaciones: el chazo inicial, apetito variable, uso de alimentos como premio y castigo, importancia de las condiciones de higiene, la temperatura ideal de los alimentos, características de utensilios, postura para recibir alimentos, importancia de horarios y rutinas para la alimentación, preferencias por preparaciones caceras sobre las industrializadas, carencia de hierro: alimentación y suplementación.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Orientación para la Alimentación Complementaria del niño, repaso y resumen de contenidos: A) ¿Cuándo comenzar?, pautas madurativas en niños de 0 a 24 meses y Consistencia de los alimentos. B) consistencia de los alimentos, concepto de “ventana crítica”; edades y consistencia: descripción e imágenes. C) Requerimiento Energético y Volumen de las Comidas, Formulas de cálculo de: capacidad gástrica y densidad energética mínima, número de comidas diarias según la edad del niño. D) ¿Cómo comenzar? Relación número de comidas y densidad energética. E) ¿Con qué alimentos y en qué orden comenzar? Meses e incorporación gradual de los alimentos. Sugerencias para los padres. Guías Alimentarias para la Población Infantil: dos publicaciones para que tanto la familia como el equipo de salud puedan acompañarse mejor en este proceso. “Consideraciones para Padres y cuidadores” y “Consideraciones para equipos de salud”.

Eje Temático N° 4

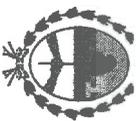
Alimentación del niño con necesidades especiales. Atención nutricional a niños con necesidades especiales. Valoración del estado de nutricional y de salud de los niños con necesidades especiales. Valoración interdisciplinaria del niño especial. Programa de atención a colectividades con necesidades especiales. Problemas nutricionales más frecuentes. Recomendaciones dietéticas. Guía dietética adecuada para adaptar a la capacidad de cada individuo.

Eje Temático N° 5

Valoración Antropométrica – Diagnóstico Nutricional. Guías para la evaluación del crecimiento físico: **Técnicas antropométricas:** Concepto y uso de estándares de crecimiento, Información sobre las tablas. **Herramientas para la evaluación del crecimiento físico:** ¿Qué son los percentiles?, Índice de masa corporal (IMC), Usos en pediatría, Circunferencia de cintura. Crecimiento normal y patológico, Diagnóstico de crecimiento normal y patológico. Interpretación de los datos antropométricos. **Evaluación de la maduración física:** Edad Ósea y Desarrollo puberal. Evaluación del estado nutricional de niñas, niño y embarazado mediante antropometría: Vigilancia del crecimiento en los primeros años de vida. Técnicas de medición, Curvas de referencia de la OMS. Descripción de las curvas de crecimiento del Ministerio de Salud de la Nación, 2007. Bajo peso y baja talla de origen nutricional. Sobrepeso y obesidad. Especificaciones técnicas de los antropómetros. Calculo del IMC en niños y adolescentes. Curvas de crecimiento para niños y niñas de 0 a 6 años. Curvas de talla para niños, niñas y adolescentes de 0 a 19 años. Incremento de peso. Circunferencia de cintura. Alimentación del

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

niño sano: Anexo 6 Técnicas Antropométricas: peso corporal, instrumento, técnica. Longitud corporal de cubito supino, técnica. Estatura, instrumento, técnica. Longitud vertixs-nalga, técnica. Estatura sentada, instrumento, técnica. Perímetro cefálico, instrumento, técnica. Circunferencia de brazo, instrumento, técnica. Pliegue cutáneo, instrumento, técnica.

Eje Temático N° 6

Deshidratación Introducción. Definición. Síntomas. Signos reconocibles en un bebe. Causas. Clasificación. Tratamiento. Prevención. ¿Cómo rehidratar a niños menores de 1 año? ¿Cómo rehidratar a niños de 1 a 11 años?

Eje Temático N° 7

Reflujo Gastro Esofágico (RGE). Definición. Clasificación: RGE funcional y fisiológico. Diferencias entre RGE funcional y patológico. RGE patológico, complicaciones. Anatomía del esfago repaso. Patogénesis. Tratamiento. Posición en el lactante. Pronóstico.

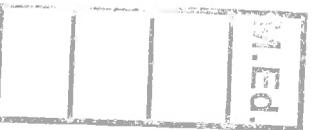
Eje Temático N° 8

Anemia. Introducción. Definición. Síntomas. Causas. Efectos. Detección. Tratamiento. Prevención. Causas. Anemia Ferropénica: Definición. Causas. de deficiencia de hierro. Cuadro de 4 causas fisiológicas. Síntomas. Diagnóstico. Anemia Fisiológica del Recién Nacido: definición. Causas. Biodisponibilidad de Hierro en los alimentos: factores que aumentan y disminuyen la biodisponibilidad del hierro. Estrategias de prevención. Técnicas culinarias y estrategias dietéticas. Condiciones a cumplir de los alimentos enriquecidos, FAO 1996.

Eje Temático N° 9

Alergias Alimentarias Introducción. Definición. Reacciones adversas a la leche de vaca, introducción. Los 8 alimentos responsables del 99% de las alergias en el mundo. Diferencia entre alergia alimentaria e intolerancia alimentaria. Factores condicionantes que influyen en la aparición y desarrollo de alergias. Principales alimentos alergénicos. Principales 3 grupos de alimentos que causan intolerancia. Reacciones adversas a los alimentos: frecuencia y prevalencia. Síntomas. Diagnóstico. Prevención de alergias e intolerancias alimentarias: Recomendaciones y buenas prácticas. Alergia a la Proteína de la leche de vaca: fisiopatología. Agnóstico y tratamiento. Manifestaciones clínicas. Fórmulas lácteas hipoalergénicas. Cómo leer una etiqueta para que una dieta sea libre de proteínas de leche de vaca.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 10

Diarrea Introducción. Definición. Calcificaciones. ¿Por qué se produce la diarrea en bebés y niños? Dieta según la edad del niño, ejemplos. Fisiopatología de la diarrea. Esquema de diarrea aguda y crónica, diferencia. ¿Cómo evaluar la hidratación de un paciente con diarrea, plan A, B y C de tratamiento? Decisiones terapéuticas según grado de deshidratación, esquema. Terapia de Rehidratación oral (TOR). **Diarrea Aguda y Crónica, desarrollo: Diarrea Aguda: definición. Cuadro clínico. A) Sociedad Argentina de Pediatría (SAP): Normas de diarrea aguda para primer nivel de atención-APS: etiología, examen físico, indicaciones de estudios, tratamiento, prevención. B) Sociedad Argentina de Nutrición (SAN): Diarrea aguda en la Infancia: actualización sobre criterios diagnóstico y tratamiento: tratamiento, terapia de rehidratación oral (TOR), sales de rehidratación oral (SOR): que son, cuando se usan, preparación. Pasos del tratamiento con TOR: Plan A; Plan B; Plan C. causas del fracaso de la rehidratación oral. Alimentación recomendaciones. Principios Nutricionales. Indicaciones para pacientes. Consideraciones para la Prevención y Educación Continua. Evaluación antropométrica del estado nutricional: indicadores. Capacitación del equipo de salud. **Diarrea Crónica: definición. Etiología y fisiopatología. Clasificación de diarrea crónica. Manifestaciones clínicas. Relación de la diarrea con la introducción de alimentos. Características: Vómito, heces, cambios en carácter, valoración antropométrica de peso y talla. Síntomas. Orientaciones diagnósticas causas de diarreas crónicas: intolerancia racial a la lactosa, intolerancia a las proteínas vacunas, síndrome post- enteritis, parásitos intestinales, diarrea crónica inespecífica, enfermedad celiaca. Tratamiento. Normas generales de actuación.****

Eje Temático N° 11

Malnutrición por Carencia, Desnutrición. Desnutrición: Introducción. Causas. Clasificación: según etiología, según gravedad, según evolución, según clínica: según tipo de carencia: Marasmo y kwashiorkor: Definición. Fisiopatología. Causas. Características. Desnutrición crónica, característica de Argentina: definición, causas, características y consecuencias.

Eje Temático N° 12

Malnutrición por Exceso: Sobrepeso y Obesidad. Introducción. Desarrollo: que es la obesidad. Obesidad Definiciones y diferentes análisis. Sobrepeso definición. Etapas en que el incremento de peso con mayor tejido graso de la obesidades fisiológico. Clasificación de obesidad según la distribución regional del exceso de

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

grasa. Etiología. Causas de obesidad infantil. Factores que influyen en el desarrollo de la obesidad. Dos causas históricas importantes que influyen en el desarrollo de la obesidad. Consecuencias: a corto plazo; mediano plazo; largo plazo. Tratamiento: Objetivos, pilares, recomendaciones dietéticas, consideraciones sobre actividad física, cambios del estilo de vida. Consejos sobre los alimentos: dirigidos a los padres. Causas que aumenta la probabilidad de padecer obesidad. La obesidad como enfermedad de la pobreza. Situación nutricional de la obesidad: obesos pobres versus obesos ricos, cuadro. Conclusiones.

Eje Temático N° 13

Diabetes Infantojuvenil Introducción. Concepto de Diabetes Tipo 1. Glucemia definición y valor normal en ayunas. Causas. Fisiopatología. Consecuencias clínicas y definiciones. Síntomas. Diagnóstico: examen físico y examen bioquímico. Valoración nutricional. Tratamiento. Objetivos del tratamiento. Determinación de macronutrientes. Fraccionamiento de los hidratos de carbono (HC). Objetivos de la terapia nutricional. Manejo de los HC frente a la actividad física. Complicaciones de la diabetes y prevención. Insulina: definición y tipos de insulina. Recomendaciones generales para el niño diabético y su familia.

Eje Temático N° 14

Enfermedad Celíaca. Introducción. Definición. Características. Etiología. Causas. Fisiopatología. Clasificación1: Forma clásica. Forma precoz. Forma silente. Clasificación2: Sintomática. Subclínica. Latente. Tipo A. Tipo B. Síntomas: niños, adolescentes y adultos. Diagnóstico. Tratamiento. Objetivos de la dieta. Exigencias de la dieta. Selección de alimentos.

Bibliografía Básica de Referencia

- Behrman, R. E. (2004). Nelson-tratado de pediatría. Nelson-Tratado de Pediatría. 17ªEd-84-8174-747-5-247, 40.
- Chevalier, B. (1997). Nutrición Infantil. 7ª Ed.
- Chávez, A., & Martínez, C. (1979). Nutrición y desarrollo infantil: un estudio eco-etológico sobre la problemática del niño campesino en una comunidad rural pobre. Nueva Editorial Interamericana.
- Daza, C. H. (1997). Nutrición infantil y rendimiento escolar. Colombia Médica, 28(2), 92-98.
- Jelliffe, D. B. (1971). Nutrición infantil en países en desarrollo: Manual para trabajadores especializados. Centro Regional de Ayuda Técnica, Agencia para el Desarrollo Internacional (AID).

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M. Ed.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

- More, R. L., Franch, A. A., Gil-Campos, M., Trabazo, R. L., Suárez, V. M., López, A. M.,... & Giner, M. P. (2006, December). Obesidad Infantil. Recomendaciones del comité de nutrición de la asociación española de pediatría parte I. Prevención. Detección precoz. Papel del pediatra. In Anales de Pediatría (Vol. 65, No. 6, pp. 607-615). Elsevier Doyma.
- Rodriguez, M. H. (2001). Alimentación infantil. Ediciones Díaz de Santos.
- Taboada, H. (1983). Rol del hierro en la nutrición infantil. 2a. parte. Rev. Chil. Pediatr. 54(2), 132-8.
- Valenzuela, A., & Nieto, M. S. (2001). Ácido docosahexaenoico (DHA) en el desarrollo fetal y en la nutrición materno-infantil. Revista médica de Chile, 129(10), 1203-1211.

UNIDAD CURRICULAR: BIOESTADÍSTICA

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga Horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica.

Perfil Profesional: Profesora Universitario en Matemática / Licenciada/o en Matemática

Contenidos

Eje Temático N° 1

La estadística. Definición y relación con la biología. Pasos fundamentales de la estadística. Funciones: descriptiva e inferenciales. Concepto de variable y tipos de clasificación (cualitativa-cuantitativa, continua-discreta). Concepto de medición. Niveles de medición: nominal. Ordinal, intervalar y de razones.

Eje Temático N° 2

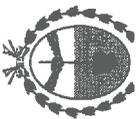
Datos estadísticos. Definición y actividades propias de la recolección de datos. Formas de presentación de los datos. Tablas o cuadros estadísticos, partes principales (título, encabezamientos y matrices, cuerpo, totales, notas aleatorias, fuentes). Datos sin agrupar y datos agrupados en distribuciones de frecuencia simple. Distribuciones de frecuencia en intervalos de clase.

Eje Temático N° 3

Representación grafica. Gráficos estadísticos usados según tipo de variable a representar: variables cualitativas (grafico de barras para una o dos variables,

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

pictogramas, gráfico circular), variables cuantitativas (histograma y polígono de frecuencias), variable temporal (gráfico lineal, y de bastones).

Eje Temático N° 4

Análisis estadístico de los datos, conceptos básicos. Frecuencias absolutas y frecuencias relativas. Proporciones y porcentajes. Presentación tabular en disposición vertical y horizontal. Razones, tasas, tasas de crecimiento.

Eje Temático N° 5

Medidas representativas de un conjunto de datos. Moda, mediana y media aritmética, su cálculo en datos sin agrupar y en distribuciones de frecuencias. Selección de las medidas de tendencias central (MTC) según el nivel de medición de la variable analizada.

Eje Temático N° 6

La estadística y la variabilidad. Medidas de dispersión o variabilidad. Amplitud total. Amplitud intercuartil. Desviación media. Desviación estándar. Varianza. Cálculo de las principales medidas de variabilidad en datos sin agrupar, agrupados en distribuciones de frecuencia simple y n intervalos de clase.

Eje Temático N° 7

Posición de un dato con respecto a los demás valores que conforman una distribución. Cuartiles. Deciles. Percentiles. Rango percentil. Cálculo y aproximación según representación gráfica: ojiva.

Eje Temático N° 8

La ciencia y el establecimiento de relaciones entre variables. Conceptos estadísticos de asociación y correlación. Coeficientes de correlación y su utilización según el nivel de medición de la variable. Coeficiente de phi, de Spearman y R de Pearson.

Bibliografía Básica de Referencia

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

- Dawson-Saunders, B., & Trapp, R. G. (1997). Bioestadística médica (p. 34). México^ eDF DF: Manual moderno.
- Daniel, W. W. (2003). Bioestadística. Limusa.
- Martín Andrés, A., & Luna del Castillo, J. D. D. (1994). Bioestadística para las Ciencias de la Salud. Norma, Madrid, 401-430.
- Massons, J. M. D., & Torrens-Ibern, J. (1982). Bioestadística: métodos estadísticos para investigadores. Herder.
- Norman, G. R., & Streiner, D. L. (1996). Bioestadística. Mosby/Doyma Libros.
- Reyes, C. P. (1997). Bioestadística aplicada. México DF: Editorial Trillas.





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

- Sánchez-Villegas, A., & Faulin, F. J. (Eds.). (2006). Bioestadística amigable. Madrid: Díaz de Santos.
- Steel, R. G., Tortie, J. H., & Martínez, R. (1985). Bioestadística: principios y procedimientos (Vol. 2). Bogotá: McGraw-Hill.
- Sokal, R. R., & Rohlf, F. J. (1986). Introducción a la Bioestadística (Vol. 5). Reverté.
- Wayne, D. (2008). Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 6ta ed. Editorial Limusa. México.

UNIDAD CURRICULAR: EPIDEMIOLOGÍA

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga Horaria: 4 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Médico/a / Bioquímico/a

Contenidos

Eje Temático N° 1

Epidemiología. Introducción a la Epidemiología. Particularidades del método epidemiológico y el paralelismo del método clínico y epidemiológico. Papel de la validez en epidemiología. Importancia de la ética en epidemiología.

Eje Temático N° 2

Causalidad en epidemiología. Causalidad. Particularidad de la causalidad. Importancia de la causalidad Importancia de los factores de riesgo en la epidemiología relacionados a la nutrición.

Eje Temático N° 3

Enfermedades de la población. Influencia del medio físico, social y biológico específicos. Papel del reservorio en las enfermedades de la población. Importancia de las enfermedades transmisibles Particularidades del huésped. Importancia de la cadena epidemiológica.

Eje Temático N° 4

Epidemiología de las enfermedades transmisibles. Importancia de las enfermedades transmisibles en los procesos de la nutrición. Importancia de las enfermedades que se propagan por vía respiratoria. Importancia de las enfermedades que se propagan por vía digestiva. Importancia de las enfermedades que se transmiten por contacto. Importancia de las enfermedades

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M.Ed.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

que se transmiten a través de los alimentos. Importancia de las enfermedades transmitidas por vectores.

Eje Temático N° 5

Epidemiología de las enfermedades de la nutrición. Importancia de la desnutrición en la epidemiología. Rol de la diabetes en la epidemiología. Importancia de la obesidad en la epidemiología en los mecanismos de nutrición. Importancia de las enfermedades cardiovasculares en la epidemiología. Importancia en la excreción de los niveles de prevención.

Bibliografía Básica de Referencia

- Breilh, J. (2008). Epidemiología: economía, medicina y política.
- Breilh, J. (2003). Epidemiología Crítica. Ciencia emancipadora e interculturalidad (Buenos Aires: Lugar Editorial)
- Breilh, J. (2003). Epidemiología crítica: ciencia emancipadora e interculturalidad (Vol. 17). Buenos Aires: Lugar Editorial.
- Beaglehole, Robert, Ruth Bonita, and Tord Kjellström (1994). Epidemiología básica. OPS.
- Buck, C., Llopis, A., Nájera, E., & Terris, M. (1988). Desafío de la epidemiología; problemas y lecturas seleccionadas (Vol. 505). OPS.
- Girolami, D. (2003). Fundamentos de la valoración nutricional y composición corporal. Editorial El Ateneo.
- Haynes, R. B., & Tugwell, P. (1989). Epidemiología clínica: una ciencia básica para la medicina clínica. Ediciones Díaz de Santos.
- Jenicek, M. (1996). Epidemiología: la lógica de la medicina moderna. Editorial Masson.
- Rebagliato, M.; Ruiz, M. Arana (1996) Metodología de la investigación en epidemiología. Madrid, pp. 4-72. Ediciones Díaz de Santos.
- Rothman, K. J. (1987). Epidemiología moderna. Ediciones Díaz de Santos.

UNIDAD CURRICULAR: BROMATOLOGÍA

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga Horaria: 5 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica

Perfil Profesional: Licenciada/o en Bromatología / Bromatóloga/o / Técnico/a

Universitario en Bromatología

Prof. MARA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

M. Ed.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Contenidos

Eje Temático N° 1

Bromatología. Definición. Objetivos y propósito. Código Alimentario Argentino. Definición. Aplicación. Objetivos. Características de alimentos. Factores que modifican los alimentos. Alimentación y Nutrición. Nutrientes: Macro y micronutrientes. Definición. Características.

Eje Temático N° 2

Agentes y mecanismos de deterioro de los alimentos. Preservación y Conservación. Envases para conservación de alimentos.

Eje Temático N° 3

Toxicología de alimentos. Sustancias tóxicas. Mecanismos de acción de un tóxico. Clasificación y componentes de sustancias. Desarrollo: sustancias naturales en animales y vegetales. Contaminantes de naturaleza química. Aditivos.

Eje Temático N° 4

Aditivos alimentarios. Definición. Función. Principios generales. Aditivos naturales y artificiales. Clasificación.

Eje Temático N° 5

Agua. Importancia. Propiedades del agua. Metabolismo del agua. Actividad del agua. Definición de actividad de agua. Actividad de agua y composición de alimentos. Reducción de la actividad de agua.

Eje Temático N° 6

Azúcares. Funciones de los polisacáridos. Reacciones: hidrólisis. Deshidratación y degradación. Reacciones de Pardeamiento: Pardeamiento enzimático. Pardeamiento no enzimático. Propiedades tecnológicas, azúcares y actividad de agua: hidrofilia. Fijación de aromas. Productos de Pardeamiento y aromas. Poder edulcorante. Intensidad del sabor dulce. Calidad e intensidad. Propiedades desde el punto de vista de la fisiología de la nutrición. Sacarosa. Definición según CAA. Obtención de la sacarosa. Propiedades físicas y químicas de la sacarosa. Tipos de azúcar de caña. Melaza. Definición. Tipos. Composición química. Cambio y alteraciones. Usos. Miel. Obtención. Clasificación. GMC: clasificación. Tratamiento. Composición. Características organolépticas. Almacenamiento. Causas de deterioro. Prohibiciones. Alcohol. Definición. Proceso tecnológico. Tecnología de deshidratación.

Eje Temático N° 7

Alimentos ricos en almidón y otros nutrientes. Cereales. Clasificación. Composición química: Trigo, Maíz, Arroz. Harina: tratamientos tecnológicos. Pan. Panificación y

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

bioquímica del pan. Alteraciones. Contaminación. Valor nutritivo. Legislación actual.

Eje Temático N° 8

Alimentos vegetales, frutas y productos derivados. Composición química. Modificaciones durante la maduración. Tratamiento tecnológico. Efectos del proceso en verduras y frutas. Frutas en conservas (en almibar). Preservación y legislación. Alteraciones.

Eje Temático N° 9

Alimentos de origen animal ricos en proteínas. Propiedades de las proteínas. Propiedades funcionales. Carnes: transformación del músculo en carne. Carnes frescas. Modificaciones postmortem del tejido muscular. Clasificación de las carnes: rojas, aves, pescado. Carnes y productos derivados. Carnes de aves. Pescados y productos derivados. Tratamientos tecnológicos. Procesamiento. Conservación y preservación. Alteraciones.

Eje Temático N° 10

Alimentos ricos en proteínas y otros nutrientes. Leche y productos derivados: quesos, crema de leche, yogurt, manteca, leches fermentadas, helados. Leche: constituyentes químicos. Sistema proteico. Valor nutricional. Calidad. Tratamientos tecnológicos: separación de la materia grasa, homogeneización, pasteurización, esterilización, concentración, deshidratación. Quesos: tipos de quesos. Valor nutritivo. Tratamientos tecnológicos. Contaminación, alteraciones y adulteraciones de leche y sus derivados. Huevo: composición química, valor nutritivo. Formación. Ovo productos. Alteraciones.

Eje Temático N° 11

Alimentos ricos en grasas. Grasa y aceites. Origen de los alimentos grasos: animal y vegetal. Valor biológico. Composición y propiedades químicas. Clasificación. Aceites vegetales y grasas animales. Proceso tecnológico de obtención, preparación, purificación y refinado.

Eje Temático N° 12

Bebidas analcohólicas. Jugos de frutas. Definición. Legislación. Obtención. Diagrama de flujo. Preservación. Alteraciones. Bebidas alcohólicas: bebidas fermentadas. Clasificación: vino, cerveza, sidra. Materias primas. Composición química. Proceso de elaboración. Alteraciones químicas y microbiológicas del vino y la cerveza. Legislación, vinagre: composición química. Obtención. Tipos según materia prima. Alteraciones. Productos estimulantes: té, café, yerba mate, cacao, composición química. Obtención. Alteraciones.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 13

Control de calidad. La calidad y su evaluación. Criterios de calidad. Factores que influncian en la calidad. Métodos para valorar la calidad. Control de calidad. Control de calidad microbiológico. Aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM) y sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en industrias alimenticias y artesanales.

Bibliografía Básica de Referencia

- Alonso, M. (2005). La alimentación y la nutrición a través de la historia. J. S. Salvadó, P. G. Lorda, & J. M. S. i Ripollès (Eds.). Editorial Glosa, SL.
- Astiasaran, I. (2003). Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria. Ediciones Díaz de Santos.
- Kuklinski, C. (2003). Nutrición y bromatología. Editorial Omega.
- López, C., Ramírez, G., Mejía, A., & Jiménez, G. (2002). Manual de Métodos de análisis para el laboratorio de bromatología. Dpto. de Farmacia, Facultad de Química Farmacéutica, Universidad de Antioquia, Medellín. [Links].
- Lucero, O. (2005). Técnicas de Laboratorio de Bromatología y Análisis de alimentos. Riobamba: Xerox, 1-60.
- Mayer, H. F., Peiretti, H. A., & Marder, G. (1984). Bromatología: Higiene y control de alimentos.
- Mendoza, E., & Calvo, C. B. (2010). Composición y propiedades de los alimentos. Bromatología. México, Editorial Mc Graw Hill.
- Moya, F. I., & Angulo, Y. B. (Eds.) (2001). Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Taylor & Francis.
- Salinas, R. D. (2000). Alimentos y nutrición: introducción a la bromatología. El Ateneo.
- Sanz Pérez, B. (2009). El ayer, hoy y mañana de la Bromatología. Discursos.

Prof. MARIA SILVIA QUEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

UNIDAD CURRICULAR: POLÍTICA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga Horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Fundamento.





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Perfil Profesional: Abogada/o con capacitación en Legislación Alimentaria y/o en normas de Seguridad e Higiene

Contenidos

Eje Temático N° 1

Política - Política Alimentaria Nutricional- Sistema Alimentario Nutricional. Estructura Organizativa de la Políticas Alimentarias. Elementos que integran las Políticas Nutricionales. La situación alimentaria nutricional relacionada con: Educación Alimentaria Nutricional- Comunicación Social- Tecnología. Objetivos Nutricionales y Guías Dietéticas. Sistema de Información y Vigilancia Nutricional: Fuente de datos en un sistema de vigilancia nutricional. Estrategias de Intervención. Planificación, Seguimiento y Evaluación

Eje Temático N° 2

Derecho a la Alimentación: cronología legal del Derecho a la Alimentación, concepto, características. En qué consiste exactamente este derecho. Como hacerlo realidad. Accesibilidad a la alimentación. Promover el derecho país por país. Directrices sobre el Derecho a la Alimentación. Soberanía Alimentaria y acceso a la alimentación. Conclusiones y Reflexiones sobre el derecho a la alimentación. Seguridad Alimentaria: El concepto de S.A: historia, elementos. Aspectos Macrosociales de la Seguridad Alimentaria: Análisis de los componentes. Aspectos Microsociales de la Seguridad Alimentaria. Inseguridad Alimentaria. Concepto, causas, factores, soluciones a nivel nacional e internacional

Eje Temático N° 3

Derecho Alimentario: concepto, fines, características. Jerarquía de los instrumentos legales. Procedimiento formativo de las leyes. Estructura del Ordenamiento Jurídico Alimentario en nuestro país. Internalización de Resoluciones en la Legislación Nacional. Normalización Alimentaria: Concepto. Principio de Eficacia de la Normalización Alimentaria. Clasificación de la Normalización Alimentaria: a) según la Magnitud: cualitativas y cuantitativas; b) según su carácter ordenatorio: facultativas y obligatorias. Código: Concepto. Codex Alimentarius: concepto, creación, función. Código Alimentario Argentino (CAA): Creación, estructura, ámbito de aplicación del CAA, obligatoriedad.

Eje Temático N° 4

Programas Alimentarios. Análisis de los programas desde la Seguridad Alimentaria y desde el pensamiento nutricional. Plan de Seguridad Alimentaria (ley n° 25.724): ¿cómo nace? Objetivos. Organismos responsables. Cooperación y





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

capacitación. Donaciones y Asistencia Directa. Evaluación. Modalidad de prestaciones e implementación. Asistencia Alimentaria y Nutricional directa (Abordaje federal y focalizado), Comedores Sociales, Infantiles y Comunitarios, Autoproducción de alimentos, Mejoramiento de los Servicios Alimentarios de comedores escolares y Cuidado de la embarazada y el niño sano. Elaboración de Menús para las diferentes modalidades de Comedores Escolares.

Eje Temático N° 5

El Régimen Sancionatorio por infracciones al Código Alimentario: Concepto. Poder de Policía: concepto, art. 14 de la ley 18.284 y su reglamentación. Procedimiento para aplicar las sanciones (sumario). Sanciones establecidas: Multa, Comiso, Clausura Temporal, Suspensión o Cancelación de Autorizaciones, Publicación de resoluciones sancionatorias. Ley 7551 S/ Régimen Normativo de Control Bromatológico. Responsabilidad en materia alimentaria: concepto. Responsabilidad Objetiva y Subjetiva. Art. 200 del Código Penal Argentino.

Impugnabilidad de decisiones administrativas de la autoridad en lo sanitario – alimenticio: orden nacional y orden provincial. La situación en nuestra provincia. Aplicación de la Ley N° 4537.

Eje Temático N° 6

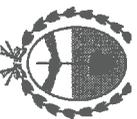
Calidad e Inocuidad Alimentaria: Rol que debe ejercer el Consumidor, Fabricantes/Intermediarios y el Estado para fomentar la calidad e inocuidad alimentaria. Certificaciones de Calidad: Importancia, beneficios. Normas ISO. Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP o ARICPC). Buenas Prácticas de Manufactura: Concepto y utilidad. Incumbencias Técnicas de las B.P.M (materias primas, establecimientos, personal, higiene en la elaboración, almacenamiento y transporte de materias primas, control de procesos en la producción, documentación, libretas sanitarias). Análisis de aplicación de BPM en empresas productoras de alimentos.

Eje Temático N° 7

Rotulación: Concepto. Importancia y protección legal del Rotulado. Jurisprudencia: Análisis de Fallos. Panorama legislativo: Introducción. El CAA. Superposición de regímenes. Correcciones necesarias planteadas por Guajardo. Capítulo V del CAA "Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos": a) Denominación de venta, b) Lista de Ingredientes c) Contenidos Netos, d) Identificación del Origen, e) Identificación del Lote, f) Fecha de Duración, g) Preparación e instrucciones de uso del alimento, h) Rotulo Nutricional. Información Nutricional. Información por porción. Porcentaje del Valor Diario. Información sobre Grasas Trans en el nuevo

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

rotulado. Alimentos "light". Alimentos fortificados. Alimentos Infantiles. Publicidad Engañosa y Publicidad Desleal.

Eje Temático N° 8

Organismo Internacionales: FAO, OMS, OMC, Comercio Internacional de Alimentos. Organismos Nacionales: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. SENASA, ANAMT, INAL, CONAL. Organismos Provinciales y Municipales

Eje Temático N° 9

El consumidor: distintos puntos de vista. Protección legal: Constitución Nacional, Ley 24240, Ley 22802. Responsabilidad de los consumidores. Los consumidores como solicitantes de información. Los consumidores organizados y participando. Consumidores como fuerza de mercado.

Bibliografía Básica de Referencia

- Aranceta Bartrina, Javier (2001). "Nutrición Comunitaria". 2º Edición. Editorial Masson. Barcelona España.
- Código Alimentario Argentino Ley N° 18.284 y sus modificaciones.
- Calvo E., Aguirre, P. (2005). Crisis de la Seguridad Alimentaria en la Argentina y Estado Nutricional en una Población Vulnerable. Archivos de la Sociedad Argentina de Pediatría Vol. 103. N° 1.
- González, María Amalia (2013). La inocuidad en el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional: análisis orientado a la valoración del concepto Dietaeta vol.31 no.145 Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Machado, A., Torres, J., Monge González, R., Lizano Fait, E., Scott, G., Herrera, J.,... & Salaverria, E. (1991). El sistema agroalimentario: una visión integral de la cuestión agraria en América Latina (No. E10-1516). Ministerio de Desarrollo Agropecuario, Panamá (Panamá).
- Oteiza, E., Novick, S., & Aruj, R. (1996). Política migratoria, inmigración real, y Derechos Humanos en la Argentina. Violencia institucional: Las instituciones represoras.
- Santana, Ester (2007). "Marketing de Alimentos". Akadia Editorial. 1º Edición. Buenos Aires.
- Victoria, M. A., & Zemán, C. R. (2005, March). Referencias del Derecho a la Alimentación en Argentina dentro del Marco de los Derechos Humanos. InXXXIII European Congress and Colloquium of Agricultural Law, Roros (Norway) (pp. 6-10).

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

UNIDAD CURRICULAR: COMUNICACIÓN Y EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga Horaria: 4 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica

Perfil Profesional: Licenciada/o en Nutrición / Médico/a con capacitación en
Educación Alimentaria y Nutricional

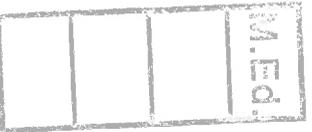
Contenidos

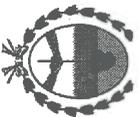
Eje Temático N° 1

Comunicación. Conceptos básicos del proceso de la comunicación: elementos de la comunicación, como lograr una comunicación afectiva, barreras de la comunicación, el proceso comunicativo en la enseñanza, la enseñanza como proceso de comunicación. Oratoria. El lenguaje corporal en la oratoria: introducción .Lenguaje corporal y modo de hablar. 8 pasos para una presentación exitosa. La voz de la oratoria, claves para hablar en público. Medios de Comunicación. Comunicar para la salud: Los medios de comunicación para la promoción de salud; Falta de capacitación de los comunicadores; Paso de la comunicación persuasiva a la comunicación educativa. El aprendizaje. Introducción al aprendizaje significativo. Un punto de partida decisivo: La prealimentación y la participación comunitaria: Partir de la gente. La prealimentación. El primer requisito – saber comunicar. Participación comunitaria: definición y análisis, La mejor educación. Conflictos en la participación comunitaria. Etapas de la participación comunitaria y educación nutricional.

Eje Temático N° 2

Educación Alimentaria y Nutricional (EAN): Definición, principios básicos, factores que influyen en los hábitos alimentarios. El rol de la educación en la solución de los problemas alimentario- nutricionales. Enfoques multidisciplinarios en la EAN. Posibles intervenciones en educación alimentaria y nutricional. La EAN en el sector desarrollado comunitario. La EAN en el sector educación. La importancia de los cambios debido a la publicidad. Principios generales de comunicación en nutrición. Ámbitos de acción de la educación alimentaria: Escuela y familia, educación formal y no formal la educación alimentaria en la comunidad. Papel de la educación alimentaria y nutricional de la argentina en crisis. Clasificación de las técnicas de enseñanza: clasificación de las técnicas de la enseñanza. Clasificación de materiales didácticos: impresos, gráficos, mixtos y auditivos,





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

ventajas y desventajas. Guía alimentaria para la población argentina. Guía alimentaria para la población infantil. Fundamentos del quehacer educativo en nutrición: Función educativa. Porque la educación nutricional. Como educar en nutrición. Diferentes concepciones de la educación. Educación basada en nuevos pensamientos. Factores culturales y psicológicos que influyen en los hábitos de alimentación: Organización social y hábitos alimentarios. Modificación de los hábitos alimentarios.

Eje Temático N° 3

Técnicas de enseñanza (enseñar a enseñar). Métodos y técnicas de enseñanza: Principios didácticos. Clasificación de métodos de enseñanza. Clasificación de técnicas de enseñanza. Los medios didácticos y los recursos educativos: La selección de los materiales didácticos. Los 3 apoyos para la utilización de los medios. El taller: El taller una alternativa de renovación pedagógica: Capítulo 1: El taller como sistema de enseñanza aprendizaje: Diferentes alcances que se le dieron al término en la práctica educativa, el uso indiscriminado del término, definición del taller. Supuestos y principios pedagógicos del taller. Capítulo 2: Organización y funcionamiento del taller: Organización de la práctica educativa. Tipos de taller. Estrategias pedagógicas del taller, funciones del taller, aspectos por considerar en la implementación del taller en un centro educativo.

Eje Temático N° 4

El proceso de enseñanza –Aprendizaje: La enseñanza: la relación entre enseñanza y aprendizaje. Factores presentes en todo proceso de enseñanza. El aprendizaje: supuestos básicos. La teorías del aprendizaje (conductista, asociativa y cognitiva). La planificación educativa: Piaget y los estadios del desarrollo cognitivo. Ausubel y su teoría cognitiva del aprendizaje humano. Teoría del aprendizaje significativo: concepto, psicología educativa y labor docente. Tipos de aprendizaje significativo. Requisitos para el aprendizaje significativo. Tipos de aprendizaje significativo. El principio de asimilación. Resumen de características del aprendizaje significativo. Aprendizaje activo 101 estrategias para enseñar: Introducción al aprendizaje activo. Aspectos sociales del aprendizaje. Inquietudes sobre el aprendizaje activo.

Eje Temático N° 5

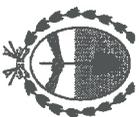
Educación y alimentación. Relaciones y condiciones. Condiciones óptimas y necesidades nutricionales y alimenticias para el aprendizaje.

Bibliografía Básica de Referencia

- Andrien, M., & Beghin, I. (2001). Nutrición y Comunicación: de la educación

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M. Ed.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

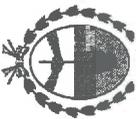
///...

en nutrición convencional a la comunicación social en nutrición. Universidad Iberoamericana.

- Busdiecker, B., Castillo, D., & Salas, A. (2000). Cambios en los hábitos de alimentación durante la infancia: una visión antropológica. *Revista chilena de pediatría*, 71(1), 5-11.
- González, M. I. S. (Ed.). (2002). *La educación para la salud del siglo XXI: comunicación y salud*. Ediciones Diaz de Santos.
- Levine, M. P. (2009). Aportaciones desde el campo de la prevención: Implicaciones para la educación en comunicación. *Aula de Innovación Educativa*, 16(178), 14-18.
- Macías, A. I., Gordillo, L. G., & Camacho, E. J. (2012). Hábitos alimentarios de niños en edad escolar y el papel de la educación para la salud. *Revista chilena de nutrición*, 39(3), 40-43.
- Molina, V. (2008, June). *Guías Alimentarias en América Latina*. Informe de la consulta técnica regional de las Guías Alimentarias. In *Anales Venezolanos de Nutrición* (Vol. 21, No. 1, pp. 31-41). Fundación Bengoa.
- Morón, C., & Schjman, A. (1997). Evolución del consumo de alimentos en América Latina. *Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición*, 64.
- Oyarzun, M. T., & Yofre, F. (2010). *Aprender a alimentarse*. *Revista Alimentos Argentinos*, 47, 9-12.
- Restrepo Mesa, S. L. (2005). La promoción de la salud y sus aportes a la educación en alimentación y nutrición. *Investigación y Educación en Enfermería*, 23(1), 110-117.
- Yepes, T. A. (2013). Desde la educación para la salud: Hacia la pedagogía de la educación alimentaria y nutricional. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 16(1), 21.
- Ribas, R. M. O., Salvador, G., Álvarez, E. E., Arija, V., Bautista, I., López, A. M.,... & Viedma, P. (2006). *Nutrición comunitaria*. *Rev. Med Univ. Navarra*, 50(4), 39-45.
- Ríos, P. B. (2009). La educación nutricional como factor de protección en los trastornos de la conducta alimentaria. *Trastornos de la conducta alimentaria*, (10), 1069-1086.
- Rivarola, M. F., & Penna, F. (2006). Los factores socioculturales y su relación con los trastornos alimentarios e imagen corporal. *Revista*

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M.Ed



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

intercontinental de psicología y educación, 8(2), 61-72.

UNIDAD CURRICULAR: ECONOMÍA ALIMENTARIA

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga Horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciada/o en Economía con capacitación en Salud

Alimentaria / Ingeniera/o en Alimentos

Contenidos

Eje Temático N° 1

La Economía Conceptos Básicos. Economía: concepto. Principios Económicos. Escasez: concepto. Especificidad: conceptos. Factores productivos: concepto y clasificación. Problemas de la Organización Económica. Sistemas Económicos. Agentes Económicos. Frontera de Posibilidades de Producción. Demanda: concepto, cantidad demandada tabla de demanda, factores que influyen en la demanda (venta de los consumidores-precios de los bienes relacionados con él-gustos y preferencias de la consumidor-expectativa). Desplazamientos de la curva de demanda: a) derecha, b) izquierda. Oferta: concepto, cantidad ofrecida, tabla de oferta. Factores que influyen en la oferta (precio-precio de los factores- tecnología). Desplazamientos de la curva de la oferta: a) derecha, b) izquierda. Economía Alimentaria: concepto. Estrategias Domésticas de Consumo. Análisis de la aplicación de las mismas en la actualidad. Campos de estudio de la Economía Alimentaria. El rol del Técnico en Nutrición en el área económica. Precios. Factores que modifican los precios de los alimentos. Precio real y precio aparente.

Eje Temático N° 2

La Oferta y la Demanda. Demanda: concepto, cantidad demandada tabla de demanda, factores que influyen en la demanda (venta de los consumidores-precios de los bienes relacionados con él-gustos y preferencias de la consumidor-expectativa). Desplazamientos de la curva de demanda: a) derecha, b) izquierda. Oferta: concepto, cantidad ofrecida, tabla de oferta. Factores que influyen en la oferta (precio-precio de los factores-tecnología). Desplazamientos de la curva de la oferta: a) derecha, b) izquierda. Precio: concepto, introducción. Efectos del desplazamiento de las curvas de demanda y de oferta.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Elasticidad: concepto. Elasticidad Precio de la Demanda: concepto, clasificación, determinantes. Elasticidad Precio de la Oferta: concepto, clasificación, determinantes. Elasticidad en los Alimentos

Precios. Factores que modifican los precios de los alimentos. Precio real y precio aparente.

Eje Temático N° 3

Rotulado Nutricional. Marketing Nutricional. Rotulado nutricional. Que es un rótulo. Que es un alimento. Que es un ingrediente. Que es un nutriente. Información obligatoria. Que es un rótulo, interpretación del rótulo. Como se interpreta el porcentaje de valor diario. Porque varían los valores diarios recomendados para diferentes personas. Marketing Nutricional Responsable: concepto, análisis. Ejemplos de Sistemas de Información Simplificada (Sellos).

Eje Temático N° 4

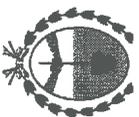
Macro Economía Macroeconomía: concepto. Política macroeconómica: componentes. Componentes de la Política Macroeconómica que influyen en la Economía Alimentaria: análisis de cada una. INDEC: pobreza e indigencia. Índice de Precios al Consumidor (IPC)- Índice de Precios de Alimentos (IPA): conceptos y ejercicios. Seguridad alimentaria: concepto y componentes. Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). Conceptos ligados a la SAN: hambre, hambruna, pobreza, pobreza extrema, pobreza humana, inseguridad alimentaria. Estado de la seguridad alimentaria en el mundo y en Argentina. Prioridades Normativas de la FAO para la seguridad alimentaria. Inseguridad alimentaria. Factores que influyen en la Seguridad Alimentaria. El sistema alimentario y nutricional. Acciones para mejorar la seguridad alimentaria en el hogar y en la comunidad. La seguridad alimentaria en la escuela. La alimentación como derecho universal. Como se producen y elaboran los alimentos. ¿Qué es la cadena agroalimentaria? Soberanía alimentaria: concepto. Canasta Básica de Alimentos. Precios relevados en la investigación de mercado (Precios Cuidados) y recomendaciones de las Guías Alimentaria para la Población Argentina.

Eje Temático N° 5

El Servicio de Alimentación. Servicio de alimentación: antecedentes y caracterización. Planta física: diseño, organización planta física. Equipamiento del servicio de alimentación. Mercadeo: compra de alimentos. Abastecimientos: recepción de alimentos. Subsistema de distribución: el servicio al comensal. Perfil del comensal. Proceso de planeación, control y evaluación de un programa de menús en un servicio de alimentación: concepto de menú; factores que afectan

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

la planeación del menú; tipos de menú; reglas básicas, planeación del programa de menú; impresión y distribución de menús; controles del programa de menús; evaluación del programa de menús.

Bibliografía Básica de Referencia

- Aranceta Bartina, J. "Nutrición Comunitaria" - Editorial Masson- 2º Edición. Barcelona España.
- Beauquis A, Chacho C, Pueyrredón P, Britos S. (2006). Alimentación Económica en la Familia: hacia una mejor compra de alimentos. CESNI.
- Britos, S. (2003). La alimentación en tiempos de crisis. Intervenciones sociales en relación con los precios de alimentos. Buenos Aires.
- Cesni (2005). "Menús económicos propuestas para comer mejor, gastando menos", Buenos Aires.
- Código Alimentario Argentino. Ley N° 18.284 y sus modificaciones.
- Gregory M. N. (2008) Principios de Economía, Editorial Paraninfo- 4º Edición. Buenos Aires.
- Mochón, F. y Becker V. A. (2004). Economía, Principios y Aplicaciones. 3º edición. Bs. As. Editorial Mc Graw Hill Interamericana
- Schejman, A. (1994). Economía política de los sistemas alimentarios en América Latina. Santiago de Chile: FAO.

UNIDAD CURRICULAR: PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga Horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Fundamento.

Prof. MARA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Perfil Profesional: Profesora Universitario en Psicología con capacitación en Nutrición y/o Salud Alimentaria / Licenciada/o en Psicología con capacitación en Nutrición y/o Salud Alimentaria

Contenidos

Eje Temático N° 1

Historia de la Psicología. Objeto y Método. Lugar de la psicología en las ciencias. Objeto de estudio. La psicología como ciencia de la conducta. Interacción mente – cuerpo. Pluralidad de las áreas de la conducta. Concepto de salud – enfermedad. Interdisciplinariedad. Noción de aparato psíquico y funcionamiento. Series complementarias. Causalidad psíquica.





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 2

Constitución Subjetiva. La relación de objeto. Importancia del vínculo madre – hijo.
El primer año de vida del niño. La constitución subjetiva.

Factores que inciden. Efectos en el comportamiento. Importancia de los primeros años de vida en la constitución de la personalidad. Patologías psíquicas que manifiestan trastornos en la alimentación.

Eje Temático N° 3

Adolescencia e Ideal de Belleza. La adolescencia, etapa de riesgo. Segunda entrada en la vida. El vínculo con el otro. El trabajo psíquico de la adolescencia. Identidad sexual. La causa de los adolescentes.

Eje Temático N° 4

Tercera Edad. La tercera edad. Perfil psicológico del adulto. El entorno familiar y la vida social: su significación y dificultades. Duelos en la tercera edad.

Eje Temático N° 5

Trastornos Alimentarios. Los trastornos alimentarios. Factores etiológicos. Factores socio-culturales. Factores familiares. Factores psicológicos. El cuerpo como escenario del conflicto. Conformación del síntoma, ganancia secundaria de la enfermedad. Las técnicas del cuerpo.

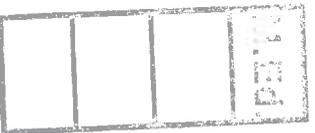
Eje Temático N° 6

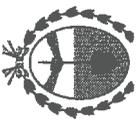
Cultura Postmoderna y los Ideales Estéticos. Sociedad actual y cultura postmoderna. Trastornos alimenticios: Bulimia y anorexia. Obesidad. Causa y consecuencia. Mecanismos psicológicos. El cuerpo como realidad secundaria. Redes de apoyo social y trastornos alimentarios.

Bibliografía Básica de Referencia

- Aberasturi Arminda- Knobel Mauricio (1977). La adolescencia normal. Editorial Paidós. Buenos Aires.
- Bleger, José (1983). Psicología de la conducta. Editorial Paidós, Buenos Aires.
- Davini, M. C., Gellon De Salluzzi, S. y Rossi, A. (1978). Psicología General. Editor Kapeluz.
- Canguilhem, George (2005). Lo normal y lo patológico. Octava edición en español. Siglo XXI Editores, S.A.
- Chirre Adrián. Sobre juicios, prejuicios y perjuicios de la vejez.
- Coleman, J. C.; Hendry, L. B. (2003). Psicología de la Adolescencia. Editorial Morata.
- Davini, M. C., Gellon De Salluzzi, S. y Rossi, A. (1978). Psicología General.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Editor Kapeluz.

- De la Puente M. T. (2004). Psicología en la atención a las personas con discapacidad. *Educar em Revista*, Núm. 23, 2004, pp. 355-362.
- Griffa María C., Moreno, José Eduardo (2005). Claves para una psicología del desarrollo de la Adolescencia, *Adultez y Vejez*. Lugar Editorial.
- Muchinick, Eva (1986). *Hacia una nueva imagen de la vejez*. Editorial de Belgrano.
- Obiols, Guillermo; Di Segni e Obiols Silvia (2008). *Adolescencia y posmodernidad*. Edición Novedades Educativas.
- Papalia. D. E. (2009). *Psicología del Desarrollo*. Editorial Mcgraw-Hill / Interamericana de México.
- Urresti, Marcelo (2008). *Ciberculturas juveniles: vida cotidiana, subjetividad y pertenencia entre los jóvenes ante el impacto de las nuevas tecnologías de la comunicación y la información (en Urresti, M. comp.: Ciberculturas juveniles, Buenos Aires, La crujía)*

UNIDAD CURRICULAR: ALIMENTACIÓN DEL ADULTO

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga Horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Nutrición

Contenidos

Eje Temático N° 1

Alimentación del Adulto Sano Recomendaciones, requerimientos: Concepto, métodos para su determinación. Recomendaciones dietéticas diarias, límites máximos, ingesta adecuada, requerimiento, promedio estimado, niveles superiores de ingesta tolerable. Proceso del cuidado Nutricional: Valoración del estado nutricional. Valoración antropométrica. Valoración bioquímica. Valoración clínica del estado nutricional. Diagnóstico. Prescripción. Objetivos del Tratamiento. Características del régimen. Estimación de requerimientos. Formula desarrollada. Formula calórica. Distribución diaria. Selección de alimentos. Formas de preparación e ideas de menú. Reemplazos. Métodos para el cálculo del valor calórico total. Determinación de macro nutrientes. Tablas para el cálculo de peso ideal. Porciones. Preparaciones básicas.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 2

Alimentación del Anciano. Alimentación del anciano. Tablas de requerimientos nutricionales. Alteraciones metabólicas, mecánicas y psicológicas. Necesidades energéticas. Cálculo del valor calórico. Características del régimen. Planes de alimentación. Formula sintética. Formula desarrollada. Formula calórica. Distribución diaria. Selección de alimentos. Formas de preparación e ideas de menú. Reemplazos.

Eje Temático N° 3

Alimentación de la Embarazada y de la Mujer en Período de Lactancia. Lactancia Materna. Fisiología del embarazo. Embarazos de riesgo. Necesidades energéticas de la embarazada. Cálculo del valor calórico. Ejecución del plan de alimentación. Lactancia materna. Anatomía de las mamas. Estimulación de la secreción hormonal a través de la succión. Acciones a tomar durante el embarazo para lograr una lactancia materna exitosa. Producción de leche o secreción. Vaciamiento o eyección láctea. Primera y segunda leche. Poca producción de leche. Lactancia materna exclusiva. Lactancia materna predominante. Lactancia materna completa. Lactancia materna parcial. Técnicas de amamantamiento. Acciones durante la interacción de la maternidad. Cálculo del valor calórico total. Necesidades energéticas de la mujer lactante. Ejecución del plan de alimentación. Formula sintética. Formula calórica. Formula desarrollada. Distribución de alimentos. Selección de alimentos. Formas de preparación. Ideas de menú.

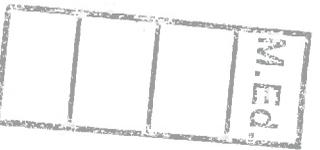
Eje Temático N° 4

Alimentación en Personas con Necesidades Especiales. Atención nutricional del adulto con necesidades especiales. Valoración del estado de nutricional y de salud del adulto con necesidades especiales. Valoración interdisciplinaria del adulto especial. Programa de atención a colectividades con necesidades especiales
Problemas nutricionales más frecuentes. Recomendaciones dietéticas. Guía dietética adecuada para adaptar a la capacidad de cada individuo.

Bibliografía Básica de Referencia

- Anta, R. M. O., & Sobaler, A. M. L. (2004). Influencia de la alimentación durante la infancia en enfermedades emergentes en la etapa adulta. In Nutrición infantil y juvenil: estudio enKid (pp. 1-12).
- Castillo, C., Uauy, R., & Atalah, E. (1999). Guías de alimentación para el adulto mayor: bases para la acción. Chile. Ministerio de Salud.
- Delgado, M. F., Garzón, M. C., & Fernández, A. G. (2007). Entrenamiento físico-deportivo y alimentación de la infancia a la edad adulta. Editorial

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/15(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Paidotribo.

- Espinosa, T., Kauffer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur, A. B., & Arroyo, P. (1995). Nutrición del adulto. In Nutriología médica (pp. 85-98). Médica Panamericana.
- Falque, L., & Castro, V. (2003). La nutrición y alimentación del adulto mayor. Venezuela: Universidad del Zulia. Escuela de Nutrición y Dietética.
- Morales, M. J. (2006). Cuando Barbie se come a Garfield. Publicidad y alimentación: niños obesos buscando la perfección del cuerpo adulto. Trastornos de la conducta alimentaria, (3), 245-263.
- Restrepo, S. L., Morales, R. M., Ramírez, M. C., López, M. V., & Varela, L. E. (2006). Los hábitos alimentarios en el adulto mayor y su relación con los procesos protectores y deteriorantes en salud. Revista chilena de nutrición, 33(3), 500-510.
- Urteaga, C., Ramos, R. I., & Atalah, E. (2001). Validación del criterio de evaluación nutricional global del adulto mayor. Revista médica de Chile, 129(8), 871-876.
- Vera, M. (2007, September). Significado de la calidad de vida del adulto mayor para sí mismo y para su familia. In Anales de la Facultad de Medicina (Vol. 68, No. 3, pp. 284-290). UNMSM. Facultad de Medicina.

UNIDAD CURRICULAR: ALIMENTACIÓN EN EL DEPORTE

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga Horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica.

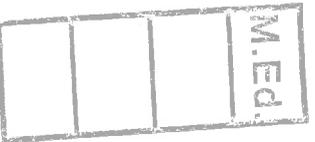
Perfil Profesional: Licenciado/a en Nutrición

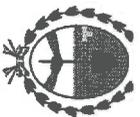
Contenidos

Eje Temático N° 1

Nutrición Deportiva. Competencias del técnico en nutrición en el ámbito deportivo Digestión y absorción. Complicaciones gastrointestinales más comunes en la práctica deportiva. Actividad Física y Deporte. Definición de actividad física y deporte. Clasificación de las diferentes disciplinas deportivas. Beneficios de la actividad física en la salud. Análisis de la situación actual de salud. Estadísticas provinciales Programa vigentes de salud.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





TUCUMÁN

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
TUCUMÁN

Bicentenario de la Independencia 2010/2016

CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 2

Fisiología del ejercicio. Definición y generalidades. Clasificación. Sistemas energéticos. Evaluación de la ingesta alimentaria en deportistas. Etapas de evaluación. Parámetros de evaluación nutricional: evaluación antropométrica, evaluación bioquímica, evaluación clínica, evaluación de la ingesta alimentaria, evaluación de la actividad física o del entrenamiento. Métodos para realizar recuento calóricos: recordatorio de 24 horas frecuencia de consumo de alimentos, registro alimentario de 4 días. Modelos de historia clínica Nutricional aplicada a los deportes. Determinación del valor calórico total. Energía. Componentes del gasto energético: gasto de energía en reposo. Efecto térmico de los alimentos. Energía utilizada en actividad física. Ecuaciones para estimar el gasto energético total: método factorial FAO-OOMS, método Harris Benedict, método factorial.

Eje Temático N° 3

Hidratos de carbono en el plan de alimentación. Hidratos de carbono en el entrenamiento. Digestión y metabolismo. Hidratos de carbono la semana previa a la competencia. Hidratos de carbono antes, durante y después de la competencia. Requerimientos.

Eje Temático N° 4

Proteínas en el Plan de Alimentación. Digestión y metabolismo de las proteínas. Funciones de las proteínas y aminoácidos en el metabolismo humano. Proteínas y ejercicios: ciclo glucosa alanina. Factores necesarios para el aumento de masa muscular. Requerimientos proteicos. Grasas en el plan de alimentación. Digestión y metabolismo de las grasas. Funciones de las grasas durante el entrenamiento. Recomendaciones.

Eje Temático N° 5

Antropometría y Nutrición. Introducción a la cineantropometría. Equipos necesarios para la medición. Técnicas de medición. Herramientas para el análisis. Hidratación en el deporte. Regulación de la temperatura corporal. Pérdida de líquidos y electrolitos. Reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos. Efectos de la hipotermia y la deshidratación.

Eje Temático N° 6

Ayudas Ergogénicas. Definición y clasificación de las ayudas ergogénicas. Ayudas ergogénicas nutricionales. Alimentación en niños y adolescentes deportistas. Crecimiento y desarrollo del niño sano. Necesidades energéticas según la edad.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M. Ed.		



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 7

Educación Alimentaria Nutricional en el Ámbito Deportivo. La comunicación en la entrevista nutricional. Concepto de comunicación en la EAN. Selección de estrategias educativas para la educación alimentaria nutricional con deportistas.

Bibliografía Básica de Referencia

- Barbany, J. R. (2002). Alimentación para el deporte y la salud. Martínez Roca.
- Castillo, I., García-Merita, M., & Balaguer, I. (2007). Efecto de la práctica de actividad física y de la participación deportiva sobre el estilo de vida saludable en la adolescencia en función del género. In Revista de psicología del deporte (Vol. 16, pp. 0201-210).
- Craplet, C., Craplet-Meunier, J., & Craplet, P. (1988). Alimentación y nutrición del deportista: con regímenes adaptados a cada deporte. Hispano Europea.
- Dosal, J. (2003). Trastornos de la alimentación en el deporte. Sevilla: Wanceulen.
- Durán, L. J., & Jiménez, P. J. (2006). Trastornos de la alimentación y deporte. Archivos de medicina del deporte: revista de la Federación Española de Medicina del Deporte y de la Confederación Iberoamericana de Medicina del Deporte, (112), 117-126.
- Garnier, A., & Waysfeld, B. (1995). Alimentación y práctica deportiva: las claves del equilibrio nutricional para mejorar el rendimiento. Hispano Europea.
- Madruga Acerete, D., Calvo Romero, C., & Peña Quintana, L. (2001). Alimentación del preescolar, escolar y adolescente. Situaciones especiales: dietas vegetarianas y deporte. In Anales de Pediatría (Vol. 54, No. 5, pp. 484-496).
- Mataix Verdú, J. (2009). Tratado de nutrición y alimentación. Ergón, Majadahonda (Madrid).
- Noreña Mejía, M., Rojas Segura, N., & Novoa Gómez, M. M. (2006). Análisis relacional de las contingencias asociadas a las prácticas deportivas con los trastornos de alimentación en adolescentes entre los 16 a 18 años. Diversitas, 2(2), 229-240.
- Palacios, N., Montalvo, Z., & Ribas, A. M. (2009). Alimentación, Nutrición e Hidratación en el Deporte. Madrid: Consejo Superior de Deporte.

Prof MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M. Ed



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346/5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

UNIDAD CURRICULAR: BIOÉTICA Y DEONTOLOGÍA

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga Horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Profesor/a Universitario en Filosofía con capacitación en Bioética / Licenciado/a en Filosofía con capacitación en Bioética

Contenidos

Eje Temático N° 1

Introducción a la Ética. Ética. Concepto. Definición etimológica y real. Moral, concepto, definición etimológica y real. Ética y Moral, diferencias. El carácter normativo de la Ética. La Ética como ciencia. La Ética como indagación de los principios últimos y racionales. La rectitud. Dimensiones de la Ética como estructura normativa y como contenido de valor. El acto humano: uso de la razón, libertad psicológica y conciencia psicológica. Análisis del acto humano. Relación fin- medio: principio de Maquiavelo. La regla del doble efecto. Clasificación de actos voluntarios. Concepto de Bien. Bien útil, deleitable y moral. La conducta humana en relación con el bien. Escuelas éticas tradicionales y actuales.

Eje Temático N° 2

La Persona como Eje de la Vida Moral. La persona: corporeidad y espiritualidad. Análisis de la definición de persona. La dignidad del hombre y los derechos humanos. La constitución del ethos carácter o personalidad. Concepto de personalidad. La moralidad en la vida humana. El trabajo y la dignidad humana. Solidaridad y justicia. Valores: clasificación.

Eje Temático N° 3

Ética y Profesión. Deontología profesional: definición. Su relación con la ética Concepto de trabajo. El trabajo como vocación personal y servicio al prójimo. Requisitos para el recto ejercicio de la profesión: ciencia, idoneidad y vocación. Código de Ética: fundamentos, generalidades.

Eje Temático N° 4

Ética Aplicada. La Ética en el ejercicio profesional del técnico en Nutrición: Código del Nutricionista. Bioética; marco histórico. Los derechos humanos desde la perspectiva de la Bioética. Bioética de la atención nutricional. Problemas éticos en relación a la nutrición y la hidratación. Identificación de los problemas morales y de





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2348 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

valores del mundo contemporáneo. Reflexión y análisis de los mismos (consumismo, violencia, adicciones, manipulación, aborto, bulimia, anorexia).

Bibliografía Básica de Referencia

- Basile, A. A. (1999). Fundamentos de medicina legal, deontología y bioética. El Ateneo.
- Blázquez, N., García, L. M. P., & Miguel, L. (1996). Bioética fundamental. Biblioteca de autores cristianos.
- Barrio Maestre, J. M. (2003). Analogías y diferencias entre ética, deontología y bioética. Ariel. España. En publicación.
- Cantu-Martínez, P. C., Moreno-García, D., & Rojas-Marquez, J. M. (2002). Consideraciones sobre ética, deontología, ética médica, bioética e investigación en salud. RESPYN Revista Salud Pública y Nutrición, 3(1), 1-7.
- Gisbert Calabug, J. A., & Verdú Pascual, F. A. (2000). Moral médica, Bioética y Deontología. Gisbert Calabug JA. Medicina legal y toxicología. 5ª ed. Barcelona: Masson, 102-115.
- León, P. (2002). La competencia ética, parte de la competencia profesional. Rev. Méd. Univ. Navarra [internet], 46(2), 5-6.
- Moratalla, T. D. (2007). Bioética y hermenéutica: La aportación de Paul Ricoeur a la bioética. Veritas: revista de filosofía y teología, (17), 281-312.
- Serrano Ruiz-Calderón, J. M. (1992). Los principios de la bioética. Cuadernos de Bioética, 4(12), 23-33.
- Simón, P. (1992). Sobre Bioética y Deontología Médica. Cuadernos de Bioética, 12(4), 34-37.

UNIDAD CURRICULAR: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

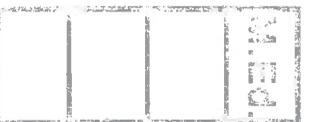
Carga Horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica

Perfil Profesional: Licenciado/a en Nutrición / Ingeniero/a en Alimentos

Contenidos





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 1

Servicios de Alimentación. Definición. Finalidad. Procesos. Etapas. Objetivos generales y específicos. Funciones general y específica. Clasificación de los servicios. Esquemas de líneas de producción. Sistemas de producción. Centralizado. Descentralizado. Mixto. Concepto. Ventajas, desventajas y procedimientos. Estructura arquitectónica del hospital. Instalaciones y acabados (paredes, pisos, aberturas, iluminación, ventilación, gas, suministro de agua potable, desagües y piletas. Dependencias del servicio de alimentación. (Depósitos, despensas, cámaras, heladeras, sector de preparaciones previas, preparación final, distribución, sector de residuos, sector de lavado de vajilla). Equipamiento: Material (características y selección). Tipos de equipamiento (hornos, marmitas, microondas, hornallas, carros térmicos, bandejas térmicas, etc.). Unidad de cocción: Condiciones y características. Higiene general. Conceptos. Procesos. Sanitización: Concepto. Superficie apta. Detergente: definición, condiciones de un buen detergente. Artículos de limpieza. Higiene del equipamiento y utensilios. Higiene de las áreas físicas y mobiliario. Higiene del personal. Hábitos que deben evitarse. Reglas y procedimientos. Organización del servicio de Alimentación para el comedor de una fábrica o industria. Puntos orientativos.

Eje Temático N° 2

Conocimientos Básicos de las Patologías más Frecuentes. Dietoterapia. Concepto. Finalidad. Tipificación de regímenes. Principales enfermedades del esófago.: Concepto y clasificación. Principales enfermedades del estomago. Principales enfermedades del intestino. Principales enfermedades del hígado. Principales enfermedades del páncreas. Principales enfermedades del riñón. Principales enfermedades del aparato circulatorio. Principales enfermedades metabólicas.

Eje Temático N° 3

Guías Alimentarias para la Población Argentina. Objetivos, Criterios. Estructura de la dieta argentina. Resultados de las opiniones de profesionales nutricionistas. Agrupaciones de alimentos. Análisis de los 10 mensajes definitivos.

Bibliografía Básica de Referencia

- Brooks West, B. ET. AL. Servicio de Alimentos en Instituciones. POS/OMS. Publicación Científica N° 270.
- Eshbach, C. (1985). Administración de Servicios de Alimentación. Edit. Diana. México.

Prof. MARA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

- Foster, Dennis (1995). Alimentos y Bebidas. Operaciones, métodos y control de costos. Mc Graw Hill. México.
- Kemeny, E. (1961). La organización de los servicios de alimentación de hospitales e instituciones colectivas. Andrés Bello.
- Martínez Hernández, A; Et. al (2004). Alimentación Hospitalaria Tomo I y II. Ed. Diaz de Santos, Madrid.
- Mercado, C. E. (2007). Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. Normative environments, quality management and food innocuity: an integral vision. Agroalimentaria, 13(24).
- O'Donnell, A., Ugalde, V., & Clacheo, R. (2003). Programas alimentarios en Argentina. CESNI, Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil.
- Reyes, M. R. (2001). Administración de servicios de alimentación. Eudeba. Buenos Aires.
- Schlaepfer, L. V., & Infante, C. (1992). La alimentación infantil en México y su relación con la utilización de servicios de salud materna.
- Schlüter, R. G., & Ellul, D. T. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina. Polo gastronómico Tomás Jofré. Pasos Revista de turismo y patrimonio cultural, 16 (2), 249-68.
- Tejada, B. D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios, 2.

UNIDAD CURRICULAR: GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Tipo de unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga Horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de la Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Nutrición

Contenidos

Eje Temático N° 1

El servicio de alimentación institucional. Conceptos y tendencias en los servicios de alimentación. Objetivos y funciones. Modelos de gestión de los servicios de alimentación institucionales: autogestión y contratación de servicios de terceros. Ventajas y desventajas del servicio tercerizado. El pliego de bases y condiciones

Prof. MARIA SILVIA QUEJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

M. Ed.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

para la contratación. Coordinación de actividades entre la institución y la empresa contratada. Controles y evaluación de la contratación.

Eje Temático N° 2

Bases para la planificación de un servicio de alimentación institucional. Las decisiones básicas para la prestación de un servicio: para quién; qué; cómo; dónde:

- El perfil del comensal: concepto; la investigación del perfil. Interpretación de los resultados e identificación de las necesidades a satisfacer (para quién);
- El perfil de la institución: decisiones políticas y técnicas. Recursos financieros, humanos, planta física, equipamiento (dónde);
- El producto – servicio a ofrecer: definición y difusión. Cartera de servicios (qué).
- Sistemas de producción (cómo).

Eje Temático N° 3

El proceso de operación en un servicio de alimentación institucional:

- Tipos de planes de producto / servicio (menú). Factores a considerar en la formulación. Verificación de aportes nutritivos y costo preliminar.
- Abastecimiento: compra de alimentos, determinación de calidad y cantidad, especificaciones. Reglamentaciones vigentes en instituciones del sector público. El procedimiento de recepción. Requisitos para el almacenamiento. Control del movimiento de alimentos.
- Producción: sistemas y métodos de producción. Estandarización de recetas y porciones. Controles y registro de producción.
- Distribución: sistemas de distribución y atención a comensales sanos y enfermos (internados y ambulatorios).
- El proceso de operación del servicio de alimentación en instituciones para el cuidado de la salud. Manual de tipificación de regímenes. Indicación y distribución de regímenes. Coordinación interna y externa. Registros de uso básico en un servicio dietoterápico.
- El servicio de alimentación para lactantes: el lactario; centros de lactancia materna; bancos de leche humana. Legislación vigente.
- Evaluación de la satisfacción del comensal.
- Control de costos. Costo de la unidad de producción: componentes del costo de la ración; metodología para el cálculo.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M. Ed.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 4

Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Buenas prácticas de manufactura. H.A.C.C.P. Su aplicación en servicios de alimentación:

- Condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos elaboradores de alimentos: planta física y equipamiento;
- Programa de higiene y desinfección;
- Las normas de higiene del personal. Seguridad para el personal;
- Higiene de las materias primas;
- Controles del proceso y documentación;
- Manual de procedimientos para la implementación del sistema de inocuidad de alimentos.

Eje Temático N° 5

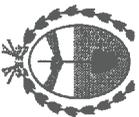
Gestión de las personas. Modelos de organización del servicio de alimentación. Desarrollo de personal: requisitos para los cargos; selección, capacitación, supervisión y evaluación de personal. Gestión de conflictos.

Bibliografía Básica de Referencia

- Acosta, R. S. Sanearmiento (2008). Ambiental e Higiene de los alimentos. 1ª edición. Brujas, Córdoba.
- Birchfield. John C. (1986). Manual e Operaciones para el Servicio de Alimentos. Guía para hoteles, restaurantes e instituciones. DIANA. Técnico, México.
- Brooks West, B. et. Al. Servicio de Alimentos en Instituciones. POS/OMS. Publicación Científica N° 270.
- Eshbach, C. (1983). Administración de Servicio de Alimentación. Ed. DIANA, México.
- Foster, Dennis (1995). Alimentos y Bebidas. Operaciones, métodos y control de costos. Mc Graw Hill. México.
- Letamendía, M. D. M. A. (2001). Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global. Ediciones Diaz de Santos.
- Martínez Hernández, A; et. al. (2004). Alimentación Hospitalaria Tomo I y II. Ed. Diaz de Santos, Madrid.
- Mercado, C. E. (2007). Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. Normative environments, quality management and food innocuity: an integral vision. Agroalimentaria, 13(24).
- Saura, P., & Pérez, P. S. (2005). La Gestión y la Comunicación de Crisis en

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

- el Sector de Alimentación y Bebidas: El análisis del caso español: la referencia a Europa ya EE. UU: el modelo ideal preventivo CICLE. Universidad Pontificia Comillas.
- Tejada, B. D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Universidad de Antioquia.
 - Vázquez, Marisa B. y Witriv, Alicia (1997). Modelos Visuales de Alimentos y Tablas de Relación Peso Volumen.
 - Villagrán, María (1992). Normas para la Determinación del Costo de Producción en Servicios de Alimentación Hospitalarios. UNSa.

XI. Régimen y modalidad de cursado considerando la especificidad de la propuesta formativa y en concordancia con el RAM Jurisdiccional, Resolución 1269/5 (MED).

- El régimen de cursado previsto es presencial.
- El desarrollo de las unidades curriculares comprende clases teóricas, prácticas, visitas a establecimientos industriales, centros de investigación y toda otra área académica que conduzca a una integración de conocimientos y procedimientos, destacándose la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.
- Desarrollo de Practicas Profesionalizantes en contextos reales de trabajo.

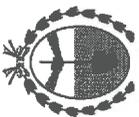
XII. Criterios de evaluación y promoción por unidad curricular considerando la especificidad de la propuesta formativa y en concordancia con el RAM Jurisdiccional, Resolución N° 1269/5 (MED).

- Se regulariza el cursado de las unidades curriculares mediante el cumplimiento del 75% de la asistencia a clases teórico – prácticas y la aprobación del 75% de los Trabajos Prácticos previstos en el proyecto curricular de la cátedra.
- Para el caso de las unidades curriculares cuya acreditación sea por promoción directa, se promueve según el siguiente criterio: cumplimiento del 85% de la asistencia a clases teórico – prácticas, aprobación del 100% de los Trabajos Prácticos previstos en el proyecto curricular de la cátedra y la aprobación de dos exámenes parciales con nota superior a 6 (seis).

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION



771

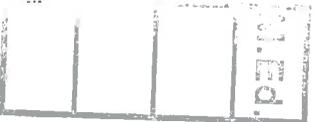


CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

- Para el caso de las unidades curriculares cuya acreditación sea con examen final; la modalidad de los exámenes finales será oral, excepto en los casos en que las características de los contenidos de la unidad curricular correspondiente hagan aconsejable optar por alguna de las modalidades siguientes:
 - Oral y de desempeño: consistente en la demostración por parte del estudiante de una acción o dispositivo de acciones, uso de instrumentos, aplicación de maniobras técnicas, etc. Se utilizará en aquellas unidades curriculares a los que les sea propio la evaluación de procedimientos específicos. A los efectos del registro en actas de consignará como oral.
 - Escrito: se utilizará en aquellas unidades curriculares a los que les sea propio la competencia para la comunicación escrita, o cuyos contenidos hagan necesaria la realización de cálculos escritos, expresiones gráficas de los datos, etc.
 - Se podrán combinar exámenes escritos y orales en las unidades a las cuales les sea propio la evaluación de competencias para la comunicación tanto escrita como oral.
 - Las unidades curriculares correspondientes al campo de formación de la Práctica Profesionalizante se acredita a partir de la evaluación del proceso, presentación de informe y trabajo final y defensa de trabajo en instancia de coloquio.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

N° UNIDAD CURRICULAR		EVALUACIÓN
PRIMER AÑO		
1	Introducción a la Nutrición	Examen final
2	Química Biológica	Examen final
3	Anatomía y Fisiología	Examen final
4	Problemática Socioeconómica Regional	Promoción Directa
5	Salud Pública	Examen final
6	Técnicas de los Alimentos	Examen final
7	Promoción Social y Desarrollo Comunitario	Promoción directa
8	Prácticas Profesionalizantes I	Examen final
SEGUNDO AÑO		
1	Microbiología y Parasitología	Examen final
2	Elaboración y Manejo de los Alimentos	Examen final
3	Nutrición Infantil	Examen final
4	Bioestadísticas	Examen final
5	Epidemiología	Promoción directa
6	Bromatología	Examen final
7	Política y Legislación Alimentaria	Promoción directa
8	Prácticas Profesionalizantes II	Examen final
TERCER AÑO		
1	Comunicación y Educación Nutricional	Examen final
2	Economía Alimentaria	Examen final
3	Psicología de la Nutrición	Promoción directa
4	Alimentación del Adulto	Examen final
5	Alimentación en el Deporte	Examen final
6	Bioética y Deontología	Promoción directa
7	Servicios de Alimentación	Examen final
8	Gestión de los Servicios de Alimentación	Examen final
9	Prácticas Profesionalizantes III	Examen final

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



73



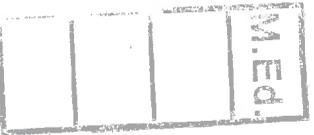
CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

XIII. Régimen de Correlatividades

Año	N°	UNIDADES CURRICULARES	Para cursar	Para rendir
PRIMER AÑO				
1	1	Introducción a la Nutrición	--	--
	2	Química Biológica	--	--
	3	Anatomía y Fisiología	--	--
	4	Problemática Socioeconómica Regional	--	--
	5	Salud Pública	--	--
	6	Técnicas de los Alimentos	--	--
	7	Promoción Social y Desarrollo Comunitario	--	--
	8	Prácticas Profesionalizantes I	--	--
SEGUNDO AÑO				
2	1	Microbiología y Parasitología	1:2, 1:3	1:2, 1:3
	2	Elaboración y Manejo de los Alimentos	1:2, 1:6	1:2, 1:6
	3	Nutrición Infantil	1:1, 1:2, 1:3	1:1, 1:2, 1:3
	4	Bioestadística	--	--
	5	Epidemiología	1:2, 1:3, 1:5	1:2, 1:3, 1:5
	6	Bromatología	1:2, 1:3, 1:6	1:2, 1:3, 1:6
	7	Política y Legislación Alimentaria	1:4, 1:7	1:4, 1:7
	8	Prácticas Profesionalizantes II	1:1, 1:2, 1:3, 1:6, 1:8	1:1, 1:2, 1:3, 1:6, 1:8
TERCER AÑO				
3	1	Comunicación y Educación Nutricional	2:2, 2:3, 2:6	2:2, 2:3, 2:6
	2	Economía Alimentaria	2:2, 2:3, 2:4	
	3	Psicología de la Nutrición	2:3	2:3
	4	Alimentación del Adulto	2:2, 2:3	2:2, 2:3
	5	Alimentación en el Deporte	2:2, 2:3	2:2, 2:3
	6	Bioética y Deontología	2:7	2:7
	7	Servicios de Alimentación	2:1, 2:2, 2:3, 2:6	2:1, 2:2, 2:3, 2:6
	8	Gestión de los Servicios de Alimentación	2:1, 2:2, 2:3, 2:6	2:1, 2:2, 2:3, 2:6
	9	Prácticas Profesionalizantes III	2:1, 2:2, 2:3, 2:5, 2:6, 2:8	2:1, 2:2, 2:3, 2:5, 2:6, 2:8

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION



74



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

XIV. Proyecto de Prácticas Profesionalizantes (Fundamentación, Modalidades de Organización, ámbitos de realización).

Fundamentación

El campo de formación de las **Prácticas Profesionalizantes**, es el que posibilita la integración de lo asimilado por el estudiante en las aulas a través de las distintas situaciones de enseñanza—aprendizaje. Señala las actividades o los espacios que garantizan la articulación entre la teoría y la práctica en el proceso formativo. La Práctica Profesionalizante es una actividad formativa indispensable a ser cumplida por el alumno, supervisada por el docente del espacio curricular y la institución formadora. Las prácticas profesionalizantes se desarrollan en forma progresiva y continua en cada espacio curricular del campo de formación de fundamento y específico a lo largo del cursado de la carrera.

Es el momento en el cual los estudiantes realizan la atención a los individuos, familias o comunidad a través de las actividades de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición.

Objetivos:

- Comprender la importancia y el rol del técnico superior en nutrición en el área de educación alimentaria nutricional y de alimentación institucional.
 - Aplicar los principios científicos y técnicos en los procedimientos de atención alimentaria-nutricional.
 - Ejecutar acciones de diseño, monitoreo y supervisión de la prestación alimentaria a nivel institucional.
 - Valorar el estado nutricional utilizando los instrumentos de la antropometría en los diferentes grupos etarios y momentos biológicos.
 - Desarrollar intervenciones estratégicas para el abordaje de la alimentación saludable dirigida a los diferentes grupos etarios y momentos biológicos.
 - Dimensionar y cultivar el trabajo en equipo interdisciplinario.
- Modalidad:** Incorporación de los estudiantes en contextos reales de trabajo.

Prof. MARÍA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

UNIDAD CURRICULAR: PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES I

Tipo de unidad curricular: Taller.

Ubicación en el plan de estudios: Primer Año.

Carga Horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Prácticas.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Nutrición





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2348 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

Objetivos: Que el alumno, sea capaz de

- Aplicar los principios científicos y técnicos en los procedimientos de educación alimentaria.
- Identificar las necesidades del individuo sano y planificar las actividades de promoción aplicando el proceso de educación alimentaria y nutricional.
- Identificar y evaluar problemas nutricionales que pudieran existir en los diferentes grupos de la comunidad desde el punto de vista socioeconómico, según edad, sexo o actividad.
- Elaborar material educativo y de apoyo a las actividades preventivas y de promoción de la salud relacionada con la nutrición.
- Aprendizaje, adecuación y aceptación de hábitos alimentarios saludables.

Contenidos:

Estudios sobre preferencias, consumo y hábitos alimentarios. Elaboración e interpretación de encuestas sobre hábitos alimentarios. Aplicación en terreno de encuestas validadas. Reconocimiento de factores ambientales, sociales y culturales. Elaboración de material educativo comunitario- Educación alimentaria y nutricional. Visita y conocimiento de diferentes centros de atención de salud y espacios públicos para la promoción de la salud.

Valoración de los hábitos relacionados con la alimentación: importancia, factores que influyen en su configuración: identificación de modelos de consumo en los diferentes grupos etarios. Diseño e interpretación de encuestas alimentarias.

Elaboración de material educativo y de apoyo para actividades de promoción y preventivas relacionadas con la nutrición

Metodología: Planificación de la visita. Mostración, enseñanza sociabilizada, trabajo en equipo, investigación, exposición, dramatización.

Lugar de práctica: Establecimiento formativo. Centros de atención primaria de la salud.

UNIDAD CURRICULAR: PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES II

Tipo de unidad curricular: Taller.

Ubicación en el plan de estudios: Segundo Año.

Carga Horaria: 4 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Prácticas.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Nutrición

- Objetivos:** Que el alumno, sea capaz de
- Utilizar la educación alimentaria como herramienta de promoción de la

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

salud

- Conocer y aplicar los principios científicos y técnicos en procedimientos alimentarios nutricionales comunitarios.
- Estimular y participar en iniciativas llevadas a cabo por los medios de comunicación social en alimentación y nutrición.
- Participar en trabajos de investigación relacionados con la alimentación y nutrición.
- Adquirir conocimientos y prácticas sobre huertas familiares y comunitarias.
- Aprendizaje, adecuación y aceptación de hábitos alimentarios saludables

Contenidos:

Técnicas de educación popular. Herramientas metodológicas

Material y método para elaboración de huertas. Aplicación práctica de los productos de huerta obtenidos.

Mensajes de difusión de alimentación saludable, en el marco del abordaje comunitario.

Lugar de prácticas: CAPS (Centro de atención primaria de la salud), CIC (Centro de integración comunitaria), espacios públicos para la promoción de la salud, (plazas, parques).

Metodología: Mostración, enseñanza sociabilizada, trabajo en equipo, investigación, exposición, dramatización.

Acciones a realizar: aplicación del proceso de educación alimentaria y nutricional y de técnicas de labranza en los diferentes ámbitos de prácticas.

UNIDAD CURRICULAR: PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES III

Tipo de unidad curricular: Taller.

Ubicación en el plan de estudios: Tercer Año.

Carga Horaria: 8 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Prácticas.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Nutrición

Objetivos: Que el alumno, sea capaz de

- Aplicar el método científico en los procedimientos de evaluación antropométrica en los diferentes grupos etarios y momentos biológicos.
- Integrar equipos técnicos para identificar problemas nutricionales y prevención mediante políticas nutricionales.
- Integrar equipos técnicos de los servicios de alimentación hospitalarios.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont Anexo Único

///...

Contenidos:

Promoción de la salud nutricional. Valoración nutricional a través de antropometría. Consejería alimentaria

Alimentación en Servicios de Alimentación con pacientes internados: Participación del técnico superior en alimentación en las diferentes etapas de la alimentación desde la prescripción hasta el suministro de la alimentación. Supervisión del cumplimiento de la elaboración de la prestación alimentaria.

Actividades en los lactarios hospitalarios: conocimiento de las diferentes áreas del sector. Proceso de elaboración, distribución y Supervisión del cumplimiento de la elaboración de las fórmulas lácteas.

Lugar de prácticas: hospitales públicos-caps. CAPS (Centro de atención primaria de la salud), CIC (Centro de integración comunitaria),

Acciones que se realizan: aplicación del proceso de atención técnica en la atención nutricional.

4. CONDICIONES INSTITUCIONALES

I. Definición de los entornos formativos y condiciones institucionales por familia de carrera.

La institución educativa donde se desarrollará la implementación de esta carrera deberá contar con:

- Aulas amplias: pupitre y sillas, pizarra, equipo multimedia de proyección.
- Laboratorio de dietotecnia- ámbito para la aplicación de técnicas coquinarias y procedimientos físico- químicos sobre alimentos: deben contar con anafes, hornos , heladeras con freezer, mesadas con bachas, agua caliente y fría, elementos para la medición de los alimentos (balanzas digitales y termómetros) y equipamiento menor de cocina (batería y vajilla de cocina). La dimensión de este laboratorio, será acorde al número de alumnos que realicen la actividad en forma simultánea, poseerá un sistema de ventilación y ventilación natural y/o artificial, paredes revestidas con material de fácil limpieza.
- Gabinete de evaluación nutricional- ámbito de aprendizaje de técnicas antropométricas.
- Equipamiento: Balanza mecánica de pie, tallímetro, pediómetro, set de calibres para pliegues, cintas métricas inextensibles (adultos, embarazadas, perímetro cefálico), una PC e impresora.
- Biblioteca con bibliografía específica del campo de formación.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2346 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010831/230-D-15.-
Cont. Anexo Único

///...

5. ANEXO

- I. Instituciones y/u organizaciones vinculadas al sector socio ocupacional. Documentación referida a participación, interconsultas y/o vinculaciones.
- Ministerio de Salud Pública de Tucumán. Red de Servicios del 1° Nivel de Atención y Hospitalares.
 - Ministerio de Educación de Tucumán.
 - Ministerio de Desarrollo Social de Tucumán.
 - Centro de Referencia de Lactobacilos - Cerela.
 - INTA - PROHUERTA.
 - Instituciones privadas - ONGs con componentes alimentario- nutricionales, empresas prestadoras de servicios de salud.
 - Facultad de Medicina y Facultad de Educación Física de la UNT.

M. Ed.		

Prof. SILVIA ROJES de TEMKIN
MINISTRA DE EDUCACION

Prof. MARA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION