



## **RESOLUCIÓN CDEyVE SEDE ATLÁNTICA N° 006/2021.**

Viedma, 10 de septiembre

**VISTO**, el Expediente N° 1536/2017, del registro de la UNRN y la Resolución CSDEyVE N.º 030/2020.

### **CONSIDERANDO**

Que mediante el Expediente N° 1536/2017 se tramita el plan de estudios de la Carrera de Licenciatura en Nutrición de la Sede Atlántica de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

Que por Resolución CSPyGE N° 66/2017 se creó la carrera de Licenciatura en Nutrición en el ámbito de la sede Atlántica la ciudad de Viedma.

Que por Resolución CSDEyVE N° 114/2017 y su rectificatoria Resolución CSDEyVE N° 7/2018 se aprobaron los fundamentos, objetivos y plan de estudios de la carrera.

Que por Resolución N° 904/2020 el Ministerio de Educación de la Nación otorgó reconocimiento oficial y la consecuente validez nacional al título de Licenciado/a en Nutrición que expide la Universidad Nacional de Río Negro.

Que la Resolución CSDEyVE N° 30/2020 aprobó la carga horaria, denominación de asignaturas, objetivos de formación y contenidos mínimos de las tres opciones curriculares para la enseñanza y el aprendizaje del idioma inglés aplicable a las carreras de grado de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

Que la Dirección de Carrera y Escuela de forma conjunta con sus Consejos Asesores definieron en el mes de Agosto 2020 la opción curricular para la carrera.

Que la Secretaría de Docencia, Extensión y Vida Estudiantil de la Sede en conjunto con la Dirección de la Escuela de Salud y Deportes ha impulsado la adecuación de las carreras a la mencionada resolución.

Que la Directora de la Carrera de Licenciatura en Nutrición ha elaborado la propuesta de modificación del Plan de Estudios conforme a las opciones curriculares



para la enseñanza del idioma inglés aprobadas por Resolución CSDEyVE N° 30/2020.

Que las modificaciones propuestas afectan al último plan vigente aprobado por Resolución CSDEyVE N° 114/2017 y su rectificatoria Resolución CSDEyVE N° 7/2018.

Que en la sesión realizada el 10 de septiembre de 2021 por el Consejo de Docencia, Extensión y Vida Estudiantil de la Sede Atlántica se ha tratado el tema en el Punto xx del Orden del Día, habiéndose aprobado por unanimidad por parte de las/os integrantes del Consejo presentes.

Que la presente se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 34° inciso vi) del Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

**Por ello,**

**EL CONSEJO DE DOCENCIA, EXTENSIÓN Y VIDA ESTUDIANTIL  
DE LA SEDE ATLÁNTICA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO**

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1°.-** Dictaminar favorablemente sobre la modificación del Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Nutrición – Resolución CSDEyVE N° 114/2017 y Resolución CSDEyVE N° 7/2018 y el plan de transición y caducidad conforme se detalla en el ANEXO I de la presente.

**ARTÍCULO 2°.-** Remitir las presentes actuaciones al Consejo Superior de Docencia, Extensión y Vida estudiantil de la UNRN para su tratamiento.

**ARTÍCULO 3°.-** Encomendar a la Secretaría de Docencia, Extensión y Vida Estudiantil de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO realizar las gestiones necesarias para la prosecución del trámite ante el Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología de la Nación.

**ARTÍCULO 4°.-** Registrar, comunicar y archivar.

**ANEXO I RESOLUCIÓN CDEyVE SEDE ATLÁNTICA N° 006/2021.**

<b>SEDE:</b>	<b>Atlántica</b>
<b>ESCUELA DE DOCENCIA:</b>	<b>Salud y Deporte</b>
<b>CARRERA:</b>	<b>Licenciatura en Nutrición</b>

**PLAN DE ESTUDIOS DE  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

<b>Denominación de la Carrera:</b>	<b>Licenciatura en Nutrición</b>
<b>Título que otorga:</b>	<b>Licenciado/a en Nutrición</b>
<b>Modalidad de dictado:</b>	<b>Presencial</b>
<b>Horas totales de la carrera:</b>	<b>3664</b>

<b>Condiciones de Ingreso</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poseer título de Educación Secundaria obtenido en el país, cuya validez esté garantizada por las leyes y normas vigentes; o poseer título de Nivel Medio obtenido en el extranjero y reconocido por el Ministerio de Educación de la Nación y demás jurisdicciones educativas, o revalidado de acuerdo con las normas vigentes y debidamente legalizadas.</li> <li>2. Cumplir con los requisitos previstos por el Artículo 7° de la Ley de Educación Superior y el estatuto de la UNRN para mayores de veinticinco (25) años que no reúnan esa condición.</li> <li>3. Haber cumplimentado los procedimientos y requisitos de ingreso previstos por la UNRN.</li> </ol>
<b>Condiciones de Egreso</b>	Para que el estudiantado de la UNRN pueda recibirse de Licenciado/a en Nutrición deberá tener aprobadas todas las

	<p>materias que conforman la currícula, incluidas dentro de estas las Prácticas Profesionales Supervisadas y el Trabajo final integrador/Tesina que constituye la actividad con la que se culmina el Plan de Estudios. El mismo tendrá el objeto de integrar los conocimientos adquiridos para la producción intelectual en un trabajo que aporte una visión sobre la problemática de la nutrición en la región. El/La estudiante podrá elegir entre a) temas de investigación científica que vinculen la problemática de la nutrición con el saber teórico ligado tanto a las disciplinas básicas como a las profesionales de la carrera b) formulación de proyectos o estudios profesionales relacionados con la nutrición basados en casos reales.</p> <p>Los/as estudiantes de la UNRN estarán obligados a participar en un programa de Trabajo Social como requisito para graduarse. Los programas de Trabajo Social constituyen una actividad de responsabilidad social universitaria, con el objetivo de compartir y transmitir conocimientos, habilidades y destrezas.</p>
<p><b>Perfil del/de la Egresado/a</b></p>	<p>Perfil Profesional del/de la Licenciado/a en Nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● El/La profesional universitario/a con capacidades, saberes, habilidades, principios éticos, base científica y aptitudes, que le permitan actuar con responsabilidad social y contribuir con nuevos conocimientos para la promoción, protección, tratamiento y rehabilitación de las problemáticas alimentario-nutricionales en las personas y poblaciones.</li> <li>● El/La profesional universitario/a formado para desempeñarse en ámbitos como: salud, desarrollo social, medio ambiente, economía, industria alimentario-nutricional, educación y comunicación social, contribuyendo a prevenir, mantener y mejorar la calidad de vida de las personas.</li> </ul>
<p><b>Alcances del título:</b></p>	<p>Actividades reservadas a el título de Licenciado/a en Nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios, en individuos y poblaciones, según prescripción o diagnóstico médico.</li> </ul>

- |  |   |
|--|---|
|  | - Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con el fin de promover la salud y prevenir el riesgo de contraer enfermedades |
|--|---|

### **Fundamentación de la Carrera:**

La alimentación y la nutrición son componentes esenciales de la salud, el bienestar, la calidad de vida y el desarrollo humano y social de la población, que desde un enfoque integral permiten el acceso y ejercicio del derecho a una ciudadanía plena para toda la población.

La Licenciatura en Nutrición, como carrera de grado, conlleva el objetivo de formar profesionales capaces de identificar, anticipar y colaborar en la solución de problemas alimentarios y nutricionales que se presentan en los diferentes grupos poblacionales y ciclos biológicos.

En 1935 inicia la profesión en el seno del Instituto Nacional de la Nutrición, siendo el primer antecedente de formación universitaria en 1952 en la Universidad Nacional de Córdoba con el título de dietista. En 1974, en la Universidad Nacional de Salta se crea la primera Licenciatura en Nutrición del país.

El perfil profesional del/de la Licenciado/a en Nutrición se define como:

- El/La profesional universitario/a con capacidades, saberes, habilidades, principios éticos, base científica y aptitudes, que le permitan actuar con responsabilidad social y contribuir con nuevos conocimientos para la promoción, protección, tratamiento y rehabilitación de las problemáticas alimentario-nutricionales en las personas y poblaciones.
- El/La profesional universitario/a formado/a para desempeñarse en ámbitos como: salud, desarrollo social, medio ambiente, economía, industria alimentario-nutricional, educación y comunicación social, contribuyendo a prevenir, mantener y mejorar la calidad de vida de las personas.

El/La graduado se desempeña en el ámbito sanitario, educativo, laboral, deportivo, tanto privado como estatal cumpliendo funciones vinculadas a la gestión, a la enseñanza y el tratamiento entre otras.

La formación disciplinar contempla la necesidad de diseñar un programa que unifique los lineamientos generales de las Universidades, garantizando los contenidos básicos comunes de las mismas, enriqueciéndolos a su vez con los proyectos regionales y locales.

En nuestra sociedad existe una inquietud creciente por profundizar en todos los aspectos relacionados con la Nutrición, la Actividad Física y la Salud. Cada vez son más las evidencias científicas de la íntima relación existente entre la prevención y tratamiento de

diversas patologías con variadas estrategias alimentarias. Las acciones a desarrollar dentro de un trabajo en conjunto de profesionales de la salud, implica la intervención de los/as Licenciados/as en Nutrición, quienes participan en la promoción de hábitos saludables, la prevención específica, el tratamiento y la rehabilitación, con una fuente formación en la temática, siguiendo los adelantos científicos y tecnológicos.

En los últimos años, el país está atravesando un proceso de transición epidemiológica y nutricional, que se ha caracterizado por cambios en los patrones alimentarios, que se generan como consecuencia de factores demográficos, socioeconómicos y ambientales. Dicha realidad social está generando una demanda de profesionales capacitados/as y con actualización permanente al estado actual del conocimiento, de manera de poder asistir y asesorar adecuadamente. Los buenos hábitos alimentarios no solo benefician la salud, sino que además mejoran la ejecución de las acciones motrices, previenen lesiones, facilitan los procesos de recuperación, permiten alcanzar un adecuado peso y composición corporal y mejorar los hábitos de vida.

El conocimiento científico sostiene que el ejercicio físico junto a la nutrición son un importante factor en prevención primaria y secundaria para las patologías más frecuentes, cardiovasculares, metabólicas y músculo-esqueléticas, colaborando además con la estabilidad psíquica de las personas y con su interacción con otros/as individuos y su medio ambiente. De manera similar, la actividad física es útil en la rehabilitación y por ende la integración a la sociedad de los/as individuos con diferentes tipos de discapacidad y en los/as adultos/as mayores, siendo un pilar fundamental en la preservación de sus capacidades físicas siendo un medio de mantener de su independencia personal y de limitar los costos de atención para el resto de la sociedad.

Actualmente, se considera que la medida del estado nutricional, además de ser un determinante del rendimiento deportivo, es un indicador de salud. Por otro lado, el rol de la actividad física sistemática junto a la nutrición en la prevención de enfermedades no transmisibles se hace cada vez más necesaria. Las enfermedades no transmisibles representan la mayor carga de salud en los países industrializados y un problema que crece rápidamente en los países subdesarrollados.

El informe, encargado a un equipo internacional de expertos por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se propone identificar nuevas recomendaciones sobre régimen alimentario y actividad física destinadas a los gobiernos, con miras a tratar de resolver el problema que plantea el creciente número de personas que mueren anualmente por

enfermedades crónicas.

El entendimiento de los determinantes multidimensionales de las enfermedades crónicas no transmisibles resulta fundamental para poder elaborar intervenciones efectivas dirigidas a las personas a fin de generar hábitos saludables de actividad física y alimenticios, y poder establecer políticas educativas y de salud que modifiquen ciertos contextos, como el “obesogénico” por ejemplo, el cual constituye el principal condicionante de la obesidad como epidemia.

Analizando el constante desarrollo del sistema de salud y el consecuente incremento de la demanda de profesionales tanto en el ámbito estatal como privado, resulta conveniente promover la carrera de Licenciatura en Nutrición en la ciudad de Viedma para formar agentes de salud consustanciados/as con las particularidades de la región patagónica y la idiosincrasia de sus ciudadanos/as y cubrir la mayor parte de la demanda de servicios profesionales en el territorio provincial.

Además, la apertura de la carrera permitirá que un importante número de jóvenes de la región opten por sumarse al campo de la nutrición al no tener que afrontar los elevados costos que implica estudiar en Universidades públicas la carrera de Licenciatura en Nutrición situadas a más de 500 km de nuestra ciudad.

Desde el punto de vista institucional el proyecto potencia la posibilidad de generar en la ciudad un polo de formación profesional en el campo del movimiento vinculado a la Salud, basado en la complementación y el trabajo articulado entre las Licenciaturas en Kinesiología y Fisiatría y en Educación Física y Deporte de la UNRN y los diversos organismos estatales e instituciones privadas de los ámbitos de la salud, la actividad física y el deporte.

Este polo posibilitará dar soporte tanto académico como profesional y de gestión a las políticas públicas diseñadas y desarrolladas por el Estado provincial.

Según la OMS, la salud es el estado completo de bienestar físico y social que tiene una persona, debiendo entender y atender a las personas como un todo. Es debido a ello, que cada vez se hace más necesaria la articulación entre diferentes profesiones y carreras, sosteniendo que el/la profesional egresado/a del grado de nutrición formará parte de un equipo interdisciplinario en el ámbito de la salud y lo deportivo. Desde el estado de salud, la apertura de la carrera de Licenciatura en Nutrición permitirá trabajar en conjunto áreas como la Educación Física, la Kinesiología y la Nutrición, mejorando tres pilares fundamentales en la vida de las personas, en busca de mejoras para la prevención y actuando tempranamente en la instalación de patologías, repercutiendo esto directamente en los costos que el Estado

debe invertir en que las personas recobren su bienestar.

En la Sede Atlántica se dicta desde el año 2014 la carrera de Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría. Entendiendo a la persona como un todo es necesario asociar el estado físico funcional y la rehabilitación de una persona con el estado nutricional de la misma. Se promueve el trabajo desde la kinesiología sobre un cuerpo con un estado nutricional acorde a las exigencias y necesidades del mismo.

En relación con su articulación en el eje del deporte, debe destacarse que hoy en día existe entre la población un gran interés por la actividad física y la práctica deportiva, convirtiéndose en un verdadero fenómeno a nivel sociológico. Muestra de ello son las múltiples pruebas que se organizan a nivel local, nacional e internacional, asistiendo un gran número de participantes a las mismas. Fenómeno social en constante crecimiento en el cual la nutrición del/de la deportista es parte esencial de su rendimiento y de sus éxitos deportivos, convirtiendo la nutrición en un “entrenamiento invisible”.

La carrera de nutrición posee asimismo un tramo relacionado con los alimentos abordándolos desde una perspectiva tecnológica, sociocultural y su relación con la salud, que se vinculan directamente con las líneas de investigación llevadas a cabo en el nodo del CIT de Alimentos de la Sede Atlántica. Entre las más importantes se encuentran el desarrollo de alimentos saludables, calidad e inocuidad de alimentos, manejo de recursos naturales para la producción de alimentos, tecnología de alimentos, producción sustentable y competitividad de las cadenas agroalimentarias incluyendo estudios sociales agrarios. El nodo atlántico del CIT de alimentos está constituido por catorce investigadores formados/as y diez becarios/as, docentes regulares e interinos/as de asignaturas relacionadas con las áreas propuestas en el plan de la carrera. La vinculación de la carrera de nutrición con el CIT potencia las actividades de docencia e investigación pudiendo transferir a los/as estudiantes los nuevos aportes, avances e innovaciones realizados en el campo de los alimentos que se relacionan con el medio productivo de la región. Permitirá llevar a cabo tesinas de grado en el ámbito de los proyectos de investigación, generar propuestas de posgrado y utilizar las instalaciones y equipamiento existentes en centro. La infraestructura del CIT permitirá realizar prácticas profesionales y trabajos prácticos del estudiantado de la Licenciatura en Nutrición.

Respecto a la inserción en la región, diferentes estudios publicados por la Organización Panamericana de la Salud y la revista Archivos Argentinos de Pediatría de la Sociedad Argentina de Pediatría sugieren diferentes inconvenientes de salud asociados con problemas en la nutrición de los/as niños/as en la región Patagónica. Se han descrito los índices más altos en peso/talla, déficit de vitamina D y el mayor consumo de grasas saturadas del país

junto a regiones como la Pampeana. Otros problemas asociados al consumo de alimentos son las enfermedades endémicas como la hidatidosis en la Patagonia o más distribuidas como la triquinelosis.

#### **Vinculación Interinstitucional.**

A los fines de garantizar la viabilidad del proyecto de carrera se firmarán convenios de cooperación interinstitucional, siendo el objetivo de los mismos contribuir al desarrollo y fortalecimiento de las relaciones institucionales mediante la realización conjunta de actividades de interés común. Para cumplir con tal objetivo, se acuerdan establecer relaciones de colaboración en materias relacionadas con las carreras universitarias que se dictan en la Sede Atlántica de la Universidad Nacional de Río Negro. La colaboración tendrá por objetivo propender a la formación de recursos humanos y al desarrollo de proyectos de carácter académico, científico, cultural y de servicios.

Los convenios propuestos al momento son:

- Con el Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro, para la realización de cursos de capacitación: se prevé el dictado de cursos con participación de docentes del proyecto de carrera.
- Con el Ministerio de Educación y Derechos Humanos de la Provincia de Río Negro
- Con la Fundación Cocina Patagónica de la ciudad de Viedma.

#### **Política de investigación y transferencia**

La carrera de Licenciatura en Nutrición concibe las funciones sustantivas de docencia, investigación y extensión en estrecha interrelación con la administración para lograr procesos formativos de calidad. Se favorecerán las actividades científicas y tecnológicas que desarrollen o fortalezcan las líneas de acción prioritarias definidas desde la carrera en concordancia con el Consejo de Investigación, Desarrollo y Transferencia de Tecnología de la Sede Atlántica y el de la UNRN.

La carrera propenderá a apoyar la formación de grupos de investigación en su formación y consolidación a través de la radicación de docentes-investigadores/as y la motivación de los/as docentes a realizar posgrados para fortalecer los RRHH disponibles. Habrá una estrecha relación entre la carrera y el CIT de Alimentos para la formación y radicación de investigadores/as que dicten asignaturas de la carrera y generen una sinergia entre las actividades académicas y de investigación.

Se impulsará la participación de los/as docentes en redes académicas nacionales e internacionales, apoyará los proyectos de investigación de carácter interinstitucional y

buscará acercar a los/as docentes y estudiantes a la investigación, al desarrollo y la transferencia de tecnología.

### **Objetivos Generales**

- Contribuir a la resolución de problemas en el campo de la nutrición en su relación con la salud, el deporte y el bienestar de la población.

### **Objetivos Específicos**

- Desarrollar una actitud ética y reflexiva hacia el conocimiento que estimule el pensamiento crítico y la formulación de conclusiones propias, debidamente fundamentadas.
- Procurar que los/as estudiantes desarrollen un perfil de alta competencia profesional, de compromiso con la solución de los problemas que afectan a la sociedad y de responsabilidad ciudadana que incluyan la solidaridad, la creatividad y opciones por la equidad.
- Fomentar la cultura de la investigación de calidad y relevancia en la carrera de Licenciatura en Nutrición.
- Incorporar y estimular la formación de RRHH en investigación y transferencia de tecnología
- Despertar el interés en la investigación para la resolución de problemas y nuevos desafíos e inconvenientes que pueda encontrar en la práctica de la profesión

### **Fundamentación de los cambios propuestos:**

La carrera de Licenciatura en Nutrición, luego de transcurrir cuatro años desde su inicio, ha puesto la mirada en analizar el sistema de correlatividades y la orientación y contenidos de aprendizaje de inglés en consonancia con lo resuelto por el CSDEyVE en su Resolución N°30/2020.

Las modificaciones vinculadas con el sistema de correlatividades, proponen mejorar la articulación vertical y horizontal de los contenidos a lo largo de las unidades curriculares, facilitando el avance de los y las estudiantes, permitiendo que vayan apropiándose de los conocimientos en forma espiralada y creciente, profundizando los contenidos en saberes previos.

Respecto a la enseñanza de inglés la Universidad de Río Negro, se ha propuesto redefinir el programa curricular en la oferta de grado del plan de estudios, en la búsqueda de disminuir la disparidad de contenidos, la carga horaria y el propósito de la misma, sistematizando un ordenamiento, mayor especificidad y/o relación con el perfil profesional del/de la egresado/a.

- Se elimina la asignatura V1516 Inglés y se incorpora Inglés Comprensión Lectora (L0001)

### **Fundamentos curriculares**

Se proponen tres trayectos formativos: *formación básica, profesional y práctica profesional.*

La formación básica comprende al conocimiento de los procesos básicos de la ciencia de la nutrición relacionados con los aspectos biológicos, psicológicos, sociales y éticos que sustentan la formación profesional. Incluye conceptos para estudiar al ser humano, los fundamentos básicos de alimentación y nutrición, herramientas conceptuales y metodológicas para la adquisición y comunicación del conocimiento. Abarca asignaturas soporte como Matemática y Química para proporcionar una base teórica de los espacios curriculares más específicos de la carrera. Se incluyeron desde los primeros años asignaturas introductorias como Fundamentos de la Alimentación y Fundamentos de Nutrición con el fin de motivar y retener al/a la alumno/a en la primera etapa formativa básica. Esta organización curricular permitirá la integración de las ciencias básicas con los problemas profesionales que demandan su aplicación. En este trayecto se aborda el cuerpo humano, la nutrición y la alimentación como así también aspectos de investigación en nutrición, sociedad y cultura.

La formación profesional incluye conocimientos teóricos, metodológicos, bioéticos e instrumentales específicos de la disciplina, necesarios para su aplicación integral en las distintas áreas de la práctica profesional. Comprende el estudio de los alimentos, la alimentación y la nutrición de los diferentes ciclos de la vida, el tratamiento nutricional de las enfermedades, el abordaje de la nutrición comunitaria, las herramientas de administración y gestión de organizaciones y programas y la educación en nutrición como estrategia de prevención y tratamiento. Además, comprende el desarrollo de un trabajo final integrador o tesina aplicando las herramientas básicas del método científico.

Las prácticas profesionales supervisadas se incluyen desde el tercer año de la carrera con el fin de evitar el desgranamiento y desmotivación del estudiantado. Constituyen experiencias de aprendizaje en terreno orientadas a posibilitar la integración entre los conocimientos teóricos y las actividades cotidianas del ejercicio de la profesión, garantizando la adquisición, incremento y consolidación de procedimientos, habilidades y destrezas y el desarrollo de capacidades intelectuales, prácticas sociales inherentes al quehacer profesional. Promueven el desarrollo del pensamiento crítico, la aplicación del lenguaje técnico, la integración al equipo de trabajo y una actitud ética en la relación del/de

la futuro/a profesional con el/la paciente y la comunidad, fundamento del sentido social de la profesión.

MAPA CURRICULAR Licenciatura en Nutrición							
Cód. Mat.	Materia	Año	Cuatr.	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Presencial		Carga Horaria Total
					Teóricos	Prácticos	
V1503	Biología Celular	1	1	5	60	20	80
V1537	Química Inorgánica	1	1	5	50	30	80
V1504	Matemática	1	1	5	50	30	80
V1538	Química Orgánica	1	2	4	44	20	64
V1505	Taller en Fundamentos de la Alimentación	1	2	5	50	30	80
V1539	Anatomía	1	2	6	64	32	96
V1540	Fisiología	2	Anual	6	132	60	192
V1541	Química Biológica	2	1	5	55	25	80
V1506	Informática Aplicada	2	1	4	40	24	64
V1534	Bioestadística	2	1	5	56	24	80
V1507	Fundamentos de Nutrición	2	2	6	56	40	96
V1535	Metodología de la Investigación	2	2	5	55	25	80
V1508	Bromatología	2	2	5	40	40	80
V1509	Fisiopatología	3	1	6	40	56	96
V1510	Alimentos y Salud	3	1	5	40	40	80
V1511	Psicología de la Nutrición	3	1	5	55	25	80
V1542	Microbiología	3	1	5	55	25	80
L0001	Inglés - Comprensión Lectora	3	2	4	32	32	64
V1512	Política Alimentaria y Epidemiología	3	2	6	60	36	96
V1513	Tecnología de Alimentos	3	2	6	36	60	96
V1514	Socioantropología	3	2	6	56	40	96
V1515	Prácticas en Nutrición Comunitaria I	3	2	5	20	60	80
V1517	Nutrición Clínica	4	Anual	6	80	112	192
V1518	Entrenamiento Deportivo y Nutrición	4	1	6	36	60	96
V1519	Nutrición en Salud Pública	4	1	6	40	56	96
V1520	Economía Alimentaria	4	1	6	40	56	96
V1521	Dietoterapia del Adulto	4	2	6	40	56	96
V1522	Prácticas en Nutrición Deportiva I	4	2	6	20	76	96
V1523	Evaluación Nutricional	4	2	6	40	56	96
V1524	Educación en Nutrición	4	2	6	40	56	96
V1525	Nutrición Deportiva	5	1	6	40	56	96
V1526	Dietoterapia del Niño	5	1	6	40	56	96
V1527	Prácticas en Nutrición Comunitaria II	5	1	5	20	60	80
V1528	Administración de Servicios Alimentarios y Salud	5	1	6	40	56	96
V1529	Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios	5	2	12	32	160	192

V1530	Ética y Ejercicio Profesional	5	2	6	40	56	96
V1531	Prácticas en Nutrición Deportiva II	5	2	6	20	76	96
V1532	Trabajo Final Integrador	5	2		28	100	128
V1533	Programa de Trabajo Social			-	-	-	-
<b>CARGA HORARIA TOTAL</b>							<b>3664</b>

MAPA CURRICULAR – Correlativas Licenciatura en Nutrición				
Cód. Mat.	Materia	Materias Correlativas		
		Para Cursar		Para Aprobar
		Cursada Regularizada	Materia Aprobada	Materia Aprobada
V1503	Biología Celular	-	-	-
V1537	Química Inorgánica	-	-	-
V1504	Matemática	-	-	-
V1538	Química Orgánica	-	-	-
V1505	Taller en Fundamentos de la Alimentación	-	-	-
V1539	Anatomía	V1503	-	V1503
V1540	Fisiología	-	-	-
V1541	Química Biológica	V1538 V1537	-	V1538 V1537
V1506	Informática Aplicada	V1504	-	V1504
V1534	Bioestadística	V1504	-	V1504
V1507	Fundamentos de Nutrición	V1505	-	V1505 - V1541
V1535	Metodología de la Investigación	V1534	-	V1534
V1508	Bromatología	V1537-V1538	-	V1537 - V1538
V1509	Fisiopatología	V1540	V1503	V1540 - V1507
V1510	Alimentos y Salud	V1508	V1505	V1541 - V1508
V1511	Psicología de la Nutrición	V1507	-	V1507
V1542	Microbiología	-	V1503	-
L0001	Inglés - Comprensión Lectora	-	-	-
V1512	Política Alimentaria y Epidemiología	V1534	-	V1506 - V1534
V1513	Tecnología de Alimentos	V1542	V1537	V1508 - V1542
V1514	Socioantropología	V1511	-	V1511
V1515	Prácticas en Nutrición Comunitaria I	V1510	V1505	V1510
V1517	Nutrición Clínica	V1507 - V1509	V1540	V1507 - V1509 - V1511
V1518	Entrenamiento Deportivo y Nutrición	V1507	-	V1539 - V1540 - V1507
V1519	Nutrición en Salud Pública	V1512	V1507	V1512 - V1514
V1520	Economía Alimentaria	V1504	-	V1504

V1521	Dietoterapia del Adulto	V1509	V1540	V1509
V1522	Prácticas en Nutrición Deportiva I	V1518	-	V1518
V1523	Evaluación Nutricional	V1507	V1508	V1507
V1524	Educación en Nutrición	V1507 - V1519	-	V1507 - V1519
V1525	Nutrición Deportiva	V1523	-	V1517 - V1518 - V1523
V1526	Dietoterapia del Niño	V1509	V1540	V1509
V1527	Prácticas en Nutrición Comunitaria II	V1515 - V1524	-	V1515 - V1524
V1528	Administración de Servicios Alimentarios y Salud	-	V1512	V1520
V1529	Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios	V1517	-	V1517 - V1528
V1530	Ética y Ejercicio Profesional	V1517	-	V1517 - V1523
V1531	Prácticas en Nutrición Deportiva II	V1522 - V1525	V1515	V1522 - V1525
V1532	Trabajo Final Integrador	De V1525 a V1531	-	De V1525 a V1531
V1533	Programa de Trabajo Social	(*)	(*)	(*)

(\*) Se cumplirá de acuerdo a la normativa reglamentaria vigente

Plan por áreas de formación		
Área	Materias	Carga horaria total
Formación Básica	Biología Celular	80
	Química Inorgánica	80
	Matemática	80
	Química Orgánica	64
	Anatomía	96
	Fisiología	192
	Química Biológica	80
	Informática Aplicada	64
	Bioestadística	80
	Metodología de la Investigación	80
	Inglés - Comprensión Lectora	64
	Psicología de la Nutrición	80
	Microbiología	80
Fundamentos de Nutrición	96	

Formación Profesional	Taller en Fundamentos de la Alimentación	80
	Bromatología	80
	Fisiopatología	96
	Alimentos y Salud	80
	Política Alimentaria y Epidemiología	96
	Tecnología en Alimentos	96
	Socioantropología	96
	Nutrición Clínica	192
	Entrenamiento Deportivo y Nutrición	96
	Nutrición en Salud Pública	96
	Economía Alimentaria	96
	Dietoterapia del Adulto	96
	Evaluación Nutricional	96
	Educación en Nutrición	96
	Nutrición Deportiva	96
	Dietoterapia del Niño	96
	Administración de Servicios Alimentarios y Salud	96
	Ética y Ejercicio Profesional	96
Trabajo Final Integrador	128	
Práctica Profesional Supervisada	Prácticas en Nutrición Comunitaria I	80
	Prácticas en Nutrición Deportiva I	96
	Prácticas en Nutrición Comunitaria II	80
	Prácticas en Nutrición Deportiva II	96
	Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios	192
<b>CARGA HORARIA TOTAL</b>		<b>3664</b>

## CONTENIDOS MÍNIMOS POR ASIGNATURA

<b>Asignatura</b>	<b>Biología Celular</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ofrecer información básica sobre los procesos biológicos, las leyes, principios y conceptos que los rigen.</li> <li>● Facilitar la comprensión de los procesos celulares.</li> <li>● Interpretar los procesos y reacciones que rigen la biología celular en relación con el metabolismo celular.</li> <li>● Desarrollar en el/la estudiante la capacidad de análisis, interpretación y comunicación del material bibliográfico.</li> <li>● Desarrollar progresivamente un aprendizaje autónomo.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Biología celular. Diversidad biológica. Moléculas de importancia biológica. Concepto de célula. Tipos de células: eucariotas y procariotas. Principios de fisiología celular. Respiración celular. Niveles de organización biológica: tejidos, órganos y sistemas. Introducción a la histología y anatomía. Principios básicos de genética y evolución.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Química Inorgánica</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Incorporar información básica sobre leyes y conceptos químicos.</li> <li>● Aplicar las leyes y conceptos a la interpretación de los distintos procesos que ocurren en la naturaleza, en particular en los seres vivos y los alimentos.</li> <li>● Despertar el interés en la investigación para la resolución de problemas y nuevos desafíos e inconvenientes que pueda encontrar en la práctica de la profesión asociados a los procesos químicos.</li> <li>● Desarrollar habilidades y destrezas a partir del conocimiento de la química para la resolución de problemas relacionados con la nutrición y los alimentos.</li> <li>● Desarrollar una actitud ética y reflexiva hacia el conocimiento que estimule el pensamiento crítico y la formulación de conclusiones propias, debidamente fundamentadas.</li> <li>● Procurar que los/as estudiantes desarrollen un perfil de alta competencia profesional, de compromiso con la solución de los problemas que afectan a la sociedad y de responsabilidad ciudadana que incluyan la solidaridad, la creatividad y opciones por la equidad.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Materia y Energía. Agua. Soluciones. Estructura electrónica y clasificación periódica. Enlaces. Disoluciones. Termoquímica. Cinética. Equilibrio químico. Ácidos y bases. Teoría Ácido base y equilibrio iónico. Electroquímica. Propiedades generales de los elementos de grupos representativos y de transición.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Matemática</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conocer y utilizar las herramientas conceptuales de la matemática necesarias para su aplicación, que luego las emplearán como instrumento.</li> <li>● Desarrollar la habilidad de razonar matemáticamente para lograr construir modelos matemáticos que permitan resolver e interpretar problemas.</li> <li>● Conocer, utilizar y aplicar las principales nociones y propiedades de los distintos conjuntos numéricos, así como las propiedades en las diferentes operaciones que lo involucren y sus aplicaciones en diversos campos.</li> <li>● Comprender el concepto de función, así como las propiedades básicas de los diferentes tipos de funciones, reconociendo y valorando sus aplicaciones.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Bases matemáticas para la estadística. RRP (Razonamiento y Resolución de Problemas): Conjuntos numéricos y operaciones aritméticas. Ecuaciones e inecuaciones lineales. Función lineal y cuadrática. Expresiones algebraicas. Cálculo de raíces. Perímetro, área de figuras. Volumen de diferentes cuerpos. Modelización y resolución de situaciones problemáticas. Entornos. Valor absoluto. Progresiones aritméticas y geométricas. Funciones: Operaciones con funciones. Características. Clasificación. Desplazamientos. Funciones como modelos. Funciones polinómicas, racionales, potenciales, exponenciales y logarítmicas. Representación gráfica. Función inversa. Cónicas. Traslaciones.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Química Orgánica</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprender la química del carbono, las propiedades físicas y químicas de los compuestos carbonados.</li> <li>● Conocer las reacciones de los grupos funcionales para poder interpretar procesos químicos que ocurren en los seres vivos.</li> <li>● Despertar el interés en la investigación para la resolución de problemas y nuevos desafíos e inconvenientes que pueda encontrar en la práctica de la profesión.</li> <li>● Desarrollar habilidades y destrezas a partir del conocimiento de la química orgánica para la resolución de problemas relacionados con la nutrición.</li> <li>● Desarrollar una actitud ética y reflexiva hacia el conocimiento que estimule el pensamiento crítico y la formulación de conclusiones propias, debidamente fundamentadas.</li> <li>● Procurar que los/as estudiantes desarrollen un perfil de alta competencia profesional, de compromiso con la solución de los problemas que afectan a la sociedad y de responsabilidad ciudadana que incluyan la solidaridad, la creatividad y opciones por la equidad.</li> </ul>

<b>Contenidos Mínimos</b>	Compuestos orgánicos. Grupos funcionales. La química del carbono. Compuestos alifáticos, aromáticos y alicíclicos. Heterocíclicos. Funciones, moléculas y grupos funcionales de la química orgánica. Nomenclatura de los compuestos carbonados. Propiedades. Oxido reducción en química orgánica. Isomería: importancia química y bioquímica. Compuestos orgánicos oxigenados. Estructura y propiedades químicas. Importancia en las estructuras celulares y tisulares. Compuestos orgánicos nitrogenados (de cadena abierta y cerrada: aromáticos y alicíclicos).
---------------------------	--

<b>Asignatura</b>	<b>Taller en Fundamentos de la Alimentación</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conocer los fundamentos de la alimentación, situación alimentaria-nutricional en la región y el país y características nutricionales de la población.</li> <li>● Identificar los condicionantes biológicos, socioculturales y económicos relacionados al acto de comer.</li> <li>● Reconocer al alimento, dotado de cualidades esenciales y condicionantes del bienestar del hombre considerando tanto su valor nutritivo como el simbólico de orden social, económico y cultural.</li> <li>● Valorar la importancia del conocimiento de los hábitos alimentarios del hombre/comunidad y el valor nutritivo/simbólico de los alimentos como cimientos fundamentales para el desempeño del futuro ejercicio profesional, sensible a prevenir o resolver dificultades de la nutrición, la salud y calidad de vida.</li> <li>● Reflexionar sobre las propias conductas alimentarias y realidades, realizando las transferencias conceptuales de los contenidos de la asignatura y plasmando en la práctica su propio Plan Nutricional.</li> <li>● Desarrollar espíritu crítico y creativo del estudiante fomentando una vida saludable a través de la alimentación equilibrada.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	La Ciencia de la Nutrición. Situación alimentaria-nutricional en la región y el país. Grupos de alimentos según las Guías Alimentarias para la Población Argentina. Interpretación de la gráfica de alimentos de las Guías Alimentarias. Pirámides nutricionales. Alimentos y nutrientes. Nutrientes esenciales y no esenciales. Composición química de los alimentos. Nuevos alimentos. Alimentos orgánicos.

<b>Asignatura</b>	<b>Anatomía</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Valorar la importancia de la asignatura anatomía para el desarrollo de sus futuras competencias profesionales. Emplear correctamente la terminología y el lenguaje anatómico. Reconocer y comprender la organización anatómica descriptiva y topográfica del ser humano.</li> <li>● Introducir en el manejo de búsqueda bibliográfica de contenidos vinculados a la asignatura.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Incorporar conceptos básicos de lectura de imágenes.</li> <li>● Transferir los conocimientos adquiridos a través de casos clínicos y así desarrollar un pensamiento crítico y deductivo.</li> <li>● A través de los ítems previos, incorporar los conocimientos básicos que necesita el Lic. en Nutrición para la comprensión de la fisiología, patología y procesos asociados a la nutrición humana.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Conceptos generales sobre el cuerpo humano, sus funciones y modo de estudio. Niveles de organización en el ser humano: órganos, sistemas y aparatos que participan en las funciones de nutrición, de relación y de reproducción. Estructuras anatómicas de relevancia para la realización de la valoración antropométrica. Introducción a la anatomía. Esplacnología. Neuroanatomía.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Fisiología</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar las bases fisiológicas del ser humano como unidad biológica.</li> <li>● Integrar los conocimientos adquiridos relacionados con la normalidad para aplicarlos en la práctica clínica.</li> <li>● Adquirir conocimientos de fisiología para la prevención y detección de diversas anomalías asociadas a la nutrición.</li> <li>● Conocer la fisiología para comprender los fenómenos fisiológicos y fisiopatológicos.</li> <li>● Aplicar el pensamiento científico para integrar los conocimientos adquiridos.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Funciones y mecanismos fisiológicos normales del organismo humano. Medio interno. Conceptos generales sobre el cuerpo humano, sus funciones y modo de estudio. Introducción a la fisiología. Bioelectricidad. Contenidos sobre músculo. Fisiología de la sangre. Fisiología del aparato digestivo. Fisiología del aparato cardiovascular. Fisiología del aparato respiratorio. Fisiología renal. Fisiología del sistema endócrino. Neurofisiología. Fisiología del ejercicio: Termorregulación. Ejercicio en el calor. Mecanismos de regulación de la temperatura corporal. Mioenergética. Sistema neuromuscular, neuroendócrino y ejercicio. Metabolismo del Lactato: nuevos paradigmas. Factores asociados a la fatiga. Concepto de la zona fat-max. Mioquinas y ejercicio. Biogénesis mitocondrial.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Química Biológica</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprender que la asignatura Química Biológica estudia los constituyentes de los seres vivos a nivel molecular, las interacciones entre bio-moléculas y las reacciones químicas en que participan.</li> <li>● Desarrollar habilidades y destrezas a partir del conocimiento de la química biológica para la resolución de problemas relacionados con la nutrición.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Despertar el interés en la investigación para la resolución de problemas y nuevos desafíos e inconvenientes que pueda encontrar en la práctica diaria.</li> <li>● Desarrollar una actitud ética y reflexiva hacia el conocimiento que estimule el pensamiento crítico y la formulación de conclusiones propias, debidamente fundamentadas.</li> <li>● Identificar la secuencia de reacciones de las bio-moléculas que ocurren dentro de los seres vivos y la localización sub-celular de cada proceso bioquímico.</li> <li>● Analizar el significado biológico de las reacciones químicas del metabolismo celular.</li> <li>● Interpretar el funcionamiento integrado del metabolismo y como se regulan estos procesos.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Estructura, comportamiento y funciones de las biomoléculas. Vías metabólicas. Principios de genética y biología molecular. Lípidos. Hidratos de carbono. Aminoácidos y proteínas. Ácidos nucleicos. Bioenergética: Balance de materia y energía. Enzimas. Metabolismo general; Metabolismo de hidratos de carbono. Respiración celular. Metabolismo de lípidos. Metabolismo de aminoácidos y proteínas. Interrelaciones metabólicas. Transferencia de la información genética. Utilización de herramientas informáticas para análisis de resultados y resolución de problemas

<b>Asignatura</b>	<b>Informática Aplicada</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Proporcionar a los/as alumnos/as las bases necesarias para interactuar con las herramientas informáticas vigentes.</li> <li>● Proveer a los/as cursantes de los criterios metodológicos que permitan continuar en el futuro asimilando el funcionamiento de herramientas informáticas.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Informática aplicada a registros, acceso a base de datos, presentaciones, transmisiones de mensajes, herramientas aplicables en investigación. Software específico de seguimiento de pacientes, planes nutricionales, dietas, raciones, diseño de alimentos.

<b>Asignatura</b>	<b>Bioestadística</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Proporcionar al/a la estudiante los elementos básicos de probabilidad y estadística que le permitan utilizar e interpretar las técnicas que se usan en el campo de la nutrición.</li> <li>● Iniciar al/a la estudiante en los principios de diseño estadístico, capacitándolo/a para planear, ejecutar e interpretar los resultados de los experimentos con criterios científicos.</li> <li>● Guiar al/a la estudiante en la identificación de los problemas abordables desde la disciplina para que pueda expresarlos en términos de los modelos</li> </ul>

	<p>estadísticos más utilizados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Desarrollar en el/la estudiante destreza en la interpretación de los resultados obtenidos para que pueda aplicarlos en la toma de decisiones.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Estadística descriptiva e inferencial. Bioestadística. Presentación y sistematización de datos. Medidas de posición y dispersión. Teoría de probabilidades. Distribución normal. Distribución binomial. Poisson. Muestreo. Teoría de las muestras. Correlación. Regresión. Análisis de la varianza. Diseño experimental. Software estadístico.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Fundamentos de Nutrición</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Introducir al/a la estudiante en los fundamentos básicos de los nutrientes que aportan energía y nutren a la población.</li> <li>● Recorrer por la historia de la ciencia de la nutrición</li> <li>● Revisar aspectos básicos de química y fisiología de la nutrición</li> <li>● Comprender las funciones de los diferentes nutrientes y aporte de energía</li> <li>● Generar criterios propios de análisis y propender a generar un sentido crítico en el/la estudiante</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Historia de la ciencia de la nutrición. Química y fisiología de la nutrición. Energía y nutrientes: funciones, requerimientos, recomendaciones y límites máximos de ingesta. Macro y micronutrientes: carbohidratos, proteínas, lípidos, vitaminas. Elementos minerales, oligoelementos, trazas. Agua y electrolitos. Fuentes alimentarias. Deficiencia y toxicidad.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Metodología de la Investigación</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conocer las principales perspectivas y herramientas metodológicas utilizadas en el campo de las ciencias sociales y humanas, en general, y en la nutrición en particular.</li> <li>● Introducir al/a la estudiante en el lenguaje y la lógica del pensamiento y la práctica científica.</li> <li>● Conocer algunos de los problemas epistemológicos y metodológicos de la investigación en nutrición.</li> <li>● Identificar los momentos y componentes del proceso de investigación y sus características según se trate de investigaciones cualitativas y cuantitativas</li> <li>● Conocer el marco institucional de la investigación en la universidad.</li> <li>● Introducir algunas discusiones sobre la dimensión de la ética de la práctica científico-técnica.</li> <li>● Afianzar las habilidades de lectura crítica y de escritura académica como herramienta de investigación y aprendizaje.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Investigación básica y aplicada. Estudios epidemiológicos, clínicos y de servicios de salud. Investigación cuantitativa y cualitativa. Búsqueda de</p>

	información y lectura crítica de publicaciones científicas en inglés. Formulación de un protocolo y un informe de investigación.
--	--

<b>Asignatura</b>	<b>Bromatología</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conocer la constitución y función de los alimentos.</li> <li>● Fundamentar los métodos de Conservación de Alimentos, e identificar las diferentes tecnologías.</li> <li>● Analizar las consecuencias de los tratamientos de Conservación de Alimentos sobre su valor nutritivo, y caracteres organolépticos.</li> <li>● Conocer los parámetros de evaluación de la genuinidad y estado de conservación de un alimento.</li> <li>● Evaluar la importancia de los aditivos alimenticios y su legislación.</li> <li>● Desarrollar habilidades para aplicar tablas, diagramas, Código Alimentario Argentino, y Normas MERCOSUR en la evaluación de la información nutricional de diversos productos.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Clasificación y composición química de los alimentos. Macro y microcomponentes. Agentes y mecanismos de deterioro de alimentos. Adulteración, falsificación y conservación de alimentos. Modificaciones de la calidad nutritiva y sensorial. Procesamiento industrial de alimentos. Legislación alimentaria. Regulación CODEX alimentarius – Código Alimentario Argentino.

<b>Asignatura</b>	<b>Fisiopatología</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adquirir conocimientos sobre etiología, diagnóstico y tratamiento de las patologías asociadas a la nutrición.</li> <li>● Adquirir nociones acerca de la evolución y pronóstico de las patologías.</li> <li>● Relacionar los mecanismos fisiopatológicos fundamentales con los principios básicos de la dietoterapia en cada patología.</li> <li>● Interpretar historia clínica y nutricional del/de la paciente</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Bases fisiopatológicas de las enfermedades pediátricas y del adulto relacionados a la alimentación. Situaciones fisiopatológicas que presentan relación con la nutrición. Hormonas. Inmunidad.

<b>Asignatura</b>	<b>Alimentos y Salud</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conocer la relación entre desarrollo-sistema alimentario- estado nutricional</li> <li>● Incorporar las BPM y su importancia en la industria alimenticia</li> <li>● Estudiar las patologías asociadas al consumo o déficit de nutrientes.</li> <li>● Conocer los alimentos que proporcionan beneficios para la salud y que</li> </ul>

	disminuyen el riesgo de contraer enfermedades
<b>Contenidos Mínimos</b>	Relación entre desarrollo-sistema alimentario- estado nutricional. Buenas prácticas de manufacturas. Calidad e inocuidad de alimentos. Suplementos dietarios. Suplementación y fortificación de alimentos. Alimentos saludables y funcionales. Enfermedades asociadas a los alimentos. Deficiencias, excesos y toxicidad.

<b>Asignatura</b>	<b>Psicología de la Nutrición</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Establecer relaciones entre los aspectos biológicos, psicológicos, sociales, culturales, históricos y políticos que conforman la salud, promoviendo un enfoque interdisciplinario.</li> <li>● Desarrollar conocimientos, habilidades y capacidades que permitan obtener una visión abarcadora de la totalidad de los problemas que pueden producir padecimientos, así como una mirada integral de la persona y su entorno.</li> <li>● Adquirir conocimientos básicos de psicología que faciliten la comprensión de los aspectos dinámicos de la relación asistente- asistido.</li> <li>● Propender a la formación continua y a la práctica profesional basada en la ética, la promoción de la salud y la calidad de vida.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Psicología aplicada a la nutrición. Vínculos. Etapas evolutivas. Trastornos de la conducta alimentaria. Adicciones.

<b>Asignatura</b>	<b>Microbiología</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Introducir al/a la alumno/a al conocimiento de los microorganismos, como participantes activos en procesos ecológicos y en relación salud-enfermedad de los seres vivos.</li> <li>● Conocer las características diferenciales de los distintos tipos de microorganismos, en lo referido a su biología, estructura, bioquímica y fisiología.</li> <li>● Conocer la importancia de los microorganismos en la salud pública, la producción, calidad e inocuidad de alimentos.</li> <li>● Comprender la acción mediante factores físicos y químicos sobre los diferentes microorganismos en el laboratorio.</li> <li>● Desarrollar la aptitud en el manejo de vocabulario y bibliografía específica en microbiología.</li> <li>● Adquirir y profundizar cualidades propias de las ciencias naturales, aplicadas principalmente en la microbiología: capacidad crítica, método científico en técnicas experimentales y de laboratorio.</li> <li>● Profundizar la capacidad para realizar trabajos grupales, fomentando actitudes de cooperación, respeto y potenciación de aptitudes personales mediante el trabajo entre pares.</li> </ul>

<b>Contenidos Mínimos</b>	Principios de microbiología y parasitología humana. Introducción a la microbiología. Cultivo celular. Requerimiento de nutrientes. Factores de crecimiento. Anatomía de las células procarióticas y sus diferencias fundamentales con las eucarióticas. Características de la multiplicación celular de los microorganismos. Clasificación filogenética de los microorganismos y utilización de marcadores moleculares. Contaminación microbiana de alimentos. Probióticos y prebióticos. Microorganismos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos.
---------------------------	--

<b>Asignatura</b>	<b>Política Alimentaria y Epidemiología</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Proporcionar al/a la alumno/a las oportunidades de incorporar como propios los conocimientos, objetivos y actitudes que definen el rol social del/de la Licenciado/a en Nutrición en el campo de la Salud Pública, reconociendo su responsabilidad social en el ejercicio de su profesión. Conocer los principios y métodos utilizados en estudios epidemiológicos relacionados con la nutrición de la población.</li> <li>● Proporcionar al/a la estudiante conocimientos científicos y humanísticos necesarios para una comprensión integral del hombre en sus relaciones humanas con el medio ambiente y la salud pública.</li> <li>● Desarrollar actitudes tendientes al abordaje interdisciplinario de la problemática salud-enfermedad.</li> <li>● Conocer la realidad sanitaria dentro del contexto histórico, social, político, económico y cultural para participar activamente como miembro del equipo de salud.</li> <li>● Identificar los niveles de prevención para la definición de la organización general del sistema de salud, los diferentes tipos de servicios y los recursos que serán utilizados.</li> <li>● Adquirir destrezas en el manejo de herramientas de epidemiología.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Seguridad Alimentaria: disponibilidad, acceso y sustentabilidad alimentaria nacional y regional. Distribución intrafamiliar de alimentos. Canasta básica de alimentos. Políticas alimentarias. Las políticas sociales y de salud en Argentina y Latinoamérica. Epidemiología nutricional. Método epidemiológico. Medición del estado de salud de la población. Indicadores. Encuestas alimentarias. Sistemas de vigilancia de la situación alimentario-nutricional. Análisis de los problemas alimentarios y nutricionales prevalentes. Perfiles nutricionales.

<b>Asignatura</b>	<b>Tecnología de Alimentos</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizar las consecuencias de los tratamientos de los alimentos sobre su valor nutritivo.</li> <li>● Conocer los parámetros de evaluación de conservación de un alimento.</li> <li>● Evaluar la importancia y consecuencias de los aditivos alimenticios y su legislación.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desarrollar habilidades para la evaluación sensorial y propiedades reológicas de los alimentos</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Sistemas materiales. Características físico y químicas de los alimentos y sus componentes. Operaciones mecánicas, físicas, químicas y biológicas de los alimentos. Modificaciones y comportamiento de los alimentos, según las diferentes técnicas de manejo aplicadas. Evaluación sensorial y propiedades reológicas de los alimentos.

<b>Asignatura</b>	<b>Socioantropología</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Establecer un marco conceptual acerca de la problemática alimentaria teniendo en cuenta que el hecho de comer para los humanos constituye un fenómeno determinado tanto por la dimensión biológica como por la social.</li> <li>● Proporcionar a los/as futuros/as profesionales herramientas teórico metodológicas provenientes de la antropología que les permita abordar la complejidad del hecho alimentario.</li> <li>● Concientizar a los futuros/as licenciados/as nutricionistas acerca de la potencialidad de estas herramientas teórico - metodológicas propuestas para analizar las diferentes situaciones alimentarias en sus respectivos contextos y tomar decisiones acertadas durante el desarrollo de la profesión.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Sociedad y cultura. Evolución de los grupos sociales y alimentación. Estratos sociales y consumo. Funciones antropológicas y sociales del alimento. Simbolismos y cultura alimentaria. Formación de la conducta alimentaria.

<b>Asignatura</b>	<b>Prácticas en Nutrición Comunitaria I</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adquirir destrezas en las acciones de promoción y prevención de enfermedades prevalentes en nutrición.</li> <li>● Analizar casos prácticos de acciones preventivas en centros de salud</li> <li>● Desarrollar criterios propios sobre la promoción y prevención de enfermedades asociadas a la nutrición</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Realización de acciones de promoción y prevención de enfermedades prevalentes en nutrición.

<b>Asignatura</b>	<b>Inglés - Comprensión Lectora</b>
<b>Objetivos</b>	Promover las estrategias de lectura que involucran los distintos géneros propios del campo disciplinar, propiciando la comprensión de los recursos léxico-gramaticales más frecuentes en el registro académico
<b>Contenidos</b>	Aproximación a distintos géneros académicos propios de la disciplina.

<b>Mínimos</b>	<p>Funciones y propósitos discursivos. La organización de la información textual. Cohesión y coherencia. Recursos léxico-gramaticales propios de cada género. Palabras léxicas y funcionales: elementos de enlace entre oraciones. Palabras de origen latino: cognados y falsos cognados. Colocaciones léxicas. Palabras clave. Nominalizaciones. Estrategias de lectura rápida (skimming y scanning). El resumen, el texto expositivo/explicativo (entrada de diccionario, entrada de enciclopedia, parte de manual, etc.), la reseña académica, el paper (aspectos macroestructurales).</p>
----------------	---

<b>Asignatura</b>	<b>Nutrición Clínica</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lograr una formación y visión integral de las perspectivas clínica e institucional de la problemática de salud del individuo,</li> <li>● Programar, realizar, monitorear y evaluar planes alimentarios en base al diagnóstico alimentario/nutricional, destinados a la promoción de la salud y prevención del riesgo de contraer enfermedades.</li> <li>● Implementar el 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, según la prescripción y/o diagnóstico médico con la finalidad de rehabilitar la salud.</li> <li>● Adaptar el criterio terapéutico a la realidad del medio en que se desempeña,</li> <li>● Desarrollar las habilidades en la planificación, realización de planes alimentarios adaptadas a las condiciones socioeconómicas, evolución de la enfermedad, recursos disponibles, etc.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Proceso del cuidado nutricional del paciente y su aplicación en el abordaje de diferentes situaciones fisiopatológicas. Dietoterapia. Modificación y adecuación de la alimentación en el tratamiento de diferentes situaciones fisiopatológicas. Soporte nutricional oral, enteral y parenteral. Interacción fármaco-nutriente.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Entrenamiento Deportivo y Nutrición</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conocer los fundamentos teóricos de los sistemas de entrenamiento para el desarrollo de las diferentes capacidades físicas y coordinativas y su aplicación a la planificación de los diferentes deportes.</li> <li>● Conocer los fundamentos de la planificación y periodización deportiva y su relación con la nutrición periodizada.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Bases generales de la teoría del entrenamiento. Síndrome general de adaptación. Supercompensación y su aplicación al entrenamiento. Resistencia, fuerza, velocidad, flexibilidad y capacidades coordinativas: conceptos generales, tipos y métodos de entrenamiento. Entrenamiento concurrente y nutrición. Cómo mejorar el entrenamiento concurrente desde la</p>

	biología molecular. Planificación y periodiación de las cargas de entrenamiento. Diseño del micro, meso y macrociclo. Deportes cíclicos y acíclicos.
--	--

<b>Asignatura</b>	<b>Nutrición en Salud Pública</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Interpretar los problemas alimentario-nutricionales de las poblaciones desde un enfoque interdisciplinario.</li> <li>● Conocer el nuevo enfoque de la Nutrición Pública y sus factores determinantes.</li> <li>● Identificar las diferentes transiciones que generaron el actual perfil nutricional de la población.</li> <li>● Identificar los principales problemas nutricionales de la población a lo largo de todo el ciclo vital.</li> <li>● Analizar el contexto socio-político, ambiental, cultural y sanitario que condiciona la Situación Alimentaria Nutricional de la población.</li> <li>● Conocer la metodología para realizar diagnóstico de situación alimentaria-nutricional de las poblaciones.</li> <li>● Comprender las intervenciones alimentarias llevadas a cabo en la población e interpretar su impacto</li> <li>● Conocer diferentes metodologías para determinar las necesidades de nutrientes de la población.</li> <li>● Conocer los Sistemas de Vigilancia Alimentaria- Nutricional y su utilización.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Nutrición en Salud Pública. Proceso salud-enfermedad. Determinantes biopsicosociales de la salud. Promoción de la Salud: enfoques, niveles y estrategias. Sistemas y modelos de atención de la salud. Atención primaria de la salud. Políticas de salud, bienestar y desarrollo humano. Saneamiento ambiental y entornos saludables. Derecho a la alimentación. Rol del Licenciado en Nutrición en la salud comunitaria.

<b>Asignatura</b>	<b>Economía Alimentaria</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Establecer un marco teórico-práctico que posibilite la reflexión y el acercamiento entre la realidad socioeconómica actual, el análisis de sus causas y consecuencias, teniendo en cuenta su relación con la alimentación y el estado nutricional de las poblaciones.</li> <li>● Concientizar al/a la estudiante sobre los problemas de la economía alimentaria a nivel mundial, poniendo énfasis en la economía alimentaria argentina: la disponibilidad de alimentos, modos de producción de alimentos y soberanía alimentaria, problemas de accesibilidad, patrones de consumo, y el rol del estado como garante de la seguridad alimentaria.</li> <li>● Proveer a los/as futuros/as licenciados/as en Nutrición de las herramientas que les permitan analizar, planificar y/o evaluar planes de alimentación correctos desde una perspectiva nutricional y económica.</li> </ul>

<b>Contenidos Mínimos</b>	Economía Alimentaria. Sistema Económico. Indicadores de desarrollo económico, humano y sostenible. Cadena alimentaria. Producción y distribución de alimentos. Comercialización. Marketing responsable de alimentos.
---------------------------	--

<b>Asignatura</b>	<b>Dietoterapia del Adulto</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conocer los principales cuadros patológicos de los diversos órganos y sistemas que afectan al/a la adulto/a, las alteraciones digestivas y/o metabólicas que provocan, y sus tratamientos específicos.</li> <li>● Comprender la importancia del estado nutricional en la prevención y evolución de los estados patológicos, y en la recuperación de la salud.</li> <li>● Interpretar y /o prescribir la receta dietética y elaborar el plan de alimentación correspondiente para el tratamiento y/o recuperación del enfermo, adaptadas a sus características psicológicas, socioeconómicas y bioquímicas al momento evolutivo de la enfermedad y a los síndromes patológicos concomitantes.</li> <li>● Conocer, etiología, cuadro clínico, evolución, complicaciones y secuelas de la enfermedad en estudio, analizando los principios de su evolución y tratamiento.</li> <li>● Valorar la importancia de la dieta como elemento terapéutico y ser capaces de aplicarla en los casos que la requieran basándose en alteraciones fisiopatológicas ocasionadas por la enfermedad y en las adaptaciones al régimen normal.</li> <li>● Comprender el rol de Nutricionistas dentro del equipo hospitalario y en consultorio.</li> <li>● Adquirir destrezas para realizar la anamnesis alimentaria al/a la paciente y cuando sea necesario a su familia.</li> <li>● Adquirir habilidades en la lectura e interpretación de la Historia Clínica.</li> <li>● Adquirir destrezas en la toma de medidas antropométricas y en la evaluación nutricional del/de la paciente.</li> <li>● Adquirir destreza en el cálculo del requerimiento, y elaboración de menús, para lograr realizar la prescripción dietética y el plan de alimentación correspondiente estableciendo sus bases fisiopatológicas, y adecuando la misma a las condiciones propias del paciente, estableciendo indicaciones y recomendaciones.</li> <li>● Adquirir habilidad para detectar el cumplimiento o no de la prescripción dietoterápica, y realizar educación alimentaria al paciente y su familia.</li> <li>● Adquirir interés por la investigación en el área de la clínica y la dietoterapia, buscando medios que permitan aplicar los avances científicos en el quehacer profesional.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Necesidades nutricionales en las diferentes etapas etáreas y situaciones biológicas (adultos y adultos mayores). Prescripción y realización del plan alimentario.

<b>Asignatura</b>	<b>Prácticas en Nutrición Deportiva I</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Participar activamente en la resolución de casos reales en población deportiva.</li> <li>● Aplicar conceptos de relevancia en el campo de la Nutrición Deportiva en pos de optimizar el proceso de entrenamiento y los períodos de recuperación, tanto en el ámbito deportivo como de salud.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Participación activa en el proceso de elaboración del plan nutricional y seguimiento del deportista. Control de los procesos de recuperación. Evaluación de tasa de sudoración en campo y nivel de deshidratación. Organización del plan nutricional.

<b>Asignatura</b>	<b>Dietoterapia del Niño</b>
<b>Objetivos</b>	Contribuir a la formación de un/a profesional de la nutrición con conocimientos solventes y actuales sobre situaciones fisiopatológicas con componente nutricional en la infancia y su abordaje dietoterápico.
<b>Contenidos Mínimos</b>	Necesidades nutricionales en las diferentes etapas etáreas y situaciones biológicas (embarazo, lactancia, recién nacido, niñez y adolescencia). Prescripción y realización del plan alimentario.

<b>Asignatura</b>	<b>Evaluación Nutricional</b>
<b>Objetivos</b>	<p>Valorar el Estado Nutricional tiene como objetivo brindar herramientas que posibiliten la evaluación del estado nutricional a nivel individual y /o poblacional. Al finalizar la cursada los/as alumnos/as serán capaces de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Seleccionar e interpretar adecuadamente los indicadores del estado de nutrición y su interrelación a fin de integrar un diagnóstico y proponer medidas apropiadas para prevenir o reparar daños nutricionales tanto a nivel individual como poblacional;</li> <li>● Adquirir conocimientos y desarrollar habilidades y destrezas para la selección, utilización y aplicación de métodos, técnicas e instrumentos apropiados para medir e interpretar el estado nutricional ( sus causas y efectos ) del/de la individuo y la comunidad;</li> <li>● Desarrollar un espíritu crítico frente a los conocimientos, y fomentar la valoración nutricional en los ámbitos de actividad profesional.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Factores condicionantes del estado nutricional, directos e indirectos. Anamnesis alimentaria. Métodos para la evaluación alimentaria y nutricional. Antropometría. Interpretación de indicadores clínicos y bioquímicos

<b>Asignatura</b>	<b>Educación en Nutrición</b>
-------------------	-------------------------------

<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conocer los fundamentos teórico-prácticos de la educación para la salud en el contexto actual del sistema de salud argentino y desde la óptica particular de las prácticas profesionales del campo de la nutrición.</li> <li>● Adquirir conocimientos y prácticas propias de una educación para la salud efectiva, con base en las necesidades de los individuos y sus comunidades de pertenencia, con el objeto de lograr una mayor participación en la construcción colectiva de la salud.</li> <li>● Desarrollar competencias específicas para elaborar programas y actividades de Promoción y Educación para la Salud en el ámbito individual, familiar, y comunitario.</li> <li>● Analizar el carácter multidisciplinario de la Promoción y Educación para la salud, determinando las principales estrategias didácticas implicadas en la implementación de Planes y Programas en el contexto de su actividad profesional.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Educación en el abordaje de los problemas alimentario-nutricionales y su relación con el ejercicio profesional. Paradigmas educativos. Teorías sobre los procesos de aprendizaje y enseñanza. Abordaje metodológico: diseño y selección de técnicas y recursos didácticos. Planificación de intervenciones educativas en nutrición individual, grupal y comunitaria. Educación alimentario - nutricional en los diferentes ámbitos del sistema educativo. Consejería alimentario - nutricional: teorías, medios de comunicación y marketing en alimentación y nutrición.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Nutrición Deportiva</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conocer las bases fisiológicas y la utilización de los nutrientes y sus necesidades en las diversas actividades deportivas.</li> <li>● Conocer la base de Cineantropometría para evaluar a través de mediciones diversas las características humanas de tamaño, forma, proporción, composición y maduración.</li> <li>● Formular planes de alimentación adecuados a las necesidades fisiológicas de individuos sanos/as adaptados/as a la actividad deportiva que realicen.</li> <li>● Dominar técnicas de medición antropométrica.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Balance energético y composición corporal. Diseño del plan nutricional. Macro y micronutrientes. Vitaminas, minerales y antioxidantes en la salud del deportista. Nutrición y lesiones. Ventana anabólica y nutrición en la optimización de los procesos de recuperación. Entrenamiento "invisible". Vías de señalización intracelulares: mTOR, SIRT 1, AMPK, entre otras. Hidratación deportiva. Sustancias ergogénicas y rendimiento: nitratos, cafeína, beta-alanina, monohidrato de creatina, entre otras. Carbohidratos de transportadores múltiples. Aplicaciones. Nutrición en deportes cíclicos y acíclicos.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Prácticas en Nutrición Comunitaria II</b>
-------------------	--

<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adquirir destrezas en la valoración del estado nutricional de la población.</li> <li>● Planificar, ejecutar y evaluar intervenciones de nutrición como miembro de un equipo interdisciplinario.</li> <li>● Desarrollar un programa de educación alimentaria nutricional.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Participación en la valoración del estado nutricional de la población. Participación en la planificación, ejecución y evaluación de intervenciones de nutrición, como miembro de un equipo interdisciplinario. Realización de educación alimentaria nutricional.

<b>Asignatura</b>	<b>Administración de Servicios Alimentarios y Salud</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aportar al perfil del/de la egresado/a el conocimiento y comprensión de la importancia de la gestión y administración de Servicios de Alimentación según los recursos disponibles en diferentes grupos poblacionales acorde a su realidad socio-económica.</li> <li>● Conocer los principios generales de la administración y planificación estratégica en las distintas organizaciones.</li> <li>● Comprender y aplicar la gestión administrativa en los diferentes servicios de alimentación para lograr una adecuada alimentación y un manejo correcto de los recursos.</li> <li>● Observar diseños de planta física y equipamiento realizando un análisis crítico.</li> <li>● Dominar los procedimientos para planificar los menús, elegir sistemas de compras, determinar costos, elaborar presupuestos y evaluar el rendimiento del servicio.</li> <li>● Manejar e implementar técnicas y métodos para el logro del concepto de calidad totales un servicio de alimentación.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Concepto de administración y gestión. Funciones: Planificación, Organización, Dirección, Gestión de recursos humanos, Evaluación. Planificación de unidades técnicas de Alimentación y Nutrición. Diseño de la planta física, equipamiento y procesos productivos. Costos y presupuestos. Sistemas de contrataciones y compras. Administración de recursos. Auditoría y control de gestión y evaluación. Organización y diseño de las prestaciones: bienes y servicios. Normas de bio-seguridad y sistemas de calidad de los servicios.

<b>Asignatura</b>	<b>Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lograr una formación y visión integral de las perspectivas clínica e institucional de la problemática de salud del individuo</li> <li>● Programar, realizar, monitorear y evaluar planes alimentarios en base al diagnóstico alimentario/nutricional, destinados a la promoción de la salud y</li> </ul>

	<p>prevención del riesgo de contraer enfermedades.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Implementar el 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, según la prescripción y/o diagnóstico médico con la finalidad de rehabilitar la salud.</li> <li>● Adaptar el criterio terapéutico a la realidad del medio en que se desempeña,</li> <li>● Desarrollar las habilidades en la planificación, realización de planes alimentarios adaptadas a las condiciones socioeconómicas, evolución de la enfermedad, recursos disponibles, etc.</li> </ul>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>Integración en actividades asistenciales programadas para responder a las necesidades y demandas de la población atendida. Integración en equipos multidisciplinarios. Participación activa en el diagnóstico de los problemas alimentarios-nutricionales de las personas asistidas. Intervención en procesos de capacitación en servicio de recursos humanos. Participación en las etapas del proceso administrativo. Elaboración de planes alimentarios normales y dietoterápicos. Seguimiento de la evolución del tratamiento dietético y del estado nutricional. Educación alimentario-nutricional a pacientes y familias. Evaluación de calidad e inocuidad de alimentos en todas las etapas.</p>

<p><b>Asignatura</b></p>	<p><b>Ética y Ejercicio Profesional</b></p>
<p><b>Objetivos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Generar un espacio de reflexión, discusión y análisis de las principales problemáticas éticas que afrontan los/as nutricionistas en su quehacer profesional y científico, brindando los fundamentos teóricos de las implicancias ético-deontológicas de la práctica y la investigación en el campo de la salud en general y de la nutrición en particular.</li> <li>● Poner a disposición de los/as estudiantes los principales desarrollos provenientes del campo de la Ética y la Bioética en el marco de los derechos humanos, en tanto fundamentos para el análisis de los problemas y dilemas de la alimentación y nutrición humana y el ejercicio de la profesión y la investigación.</li> <li>● Analizar críticamente los marcos legales y códigos deontológicos que rigen el ejercicio profesional del/de la Licenciado/a en Nutrición y la investigación en salud.</li> <li>● Promover en los/as alumnos/as habilidades y actitudes críticas en relación a la vinculación entre la dimensión técnica, política y ética de las prácticas profesionales y científicas del/de la Licenciado/a en Nutrición.</li> </ul>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>Ética y bioética. Principios, reglas y valores. Derechos de los sujetos, grupos, comunidades y profesionales de la salud. Deontología. Marco legal de la profesión en la República Argentina y del MERCOSUR. Ejercicio profesional responsable.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Prácticas en Nutrición Deportiva II</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desarrollar una sólida formación para el análisis reflexivo permanente de la práctica fortaleciendo su desarrollo profesional.</li> <li>● Diseñar planes de periodización nutricional en concordancia con las cargas de entrenamiento deportivo a los fines de optimizar las adaptaciones crónicas y el rendimiento.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Valoración del estado nutricional y tejidos de mayor relevancia en el rendimiento deportivo: esquelético, óseo y muscular. Cálculos del requerimiento energético específico al deporte. Interpretación de analíticas sanguíneas de rutina. Prescripción de suplementos nutricionales para la salud y el rendimiento del deportista.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Trabajo Final Integrador</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Integrar los conocimientos adquiridos para la producción intelectual en un trabajo que aporte una visión sobre la problemática de la nutrición en la región.</li> <li>● Propender a que el/la estudiante elabore un protocolo de investigación, siguiendo el método científico y contemplando diferentes enfoques metodológicos.</li> <li>● Ejecutar el Plan de Trabajo propuesto y elaborar un informe escrito.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Elaboración del protocolo de investigación, siguiendo el método científico, contemplando diferentes enfoques metodológicos. Ejecución del Plan de Trabajo. Elaboración del informe escrito, presentación y divulgación de los resultados.</p>

## PLAN DE TRANSICIÓN

Actualmente en el sistema SIU- guaraní, se encuentra en Estado Activo Vigente el Plan 2018 aprobado por resoluciones RM. N° 904/2020 - CDEyVE N° 114/2017 - CSDEyVE N° 007/2018 correspondiente a la carrera de Licenciatura en Nutrición.

El **Plan 2018** presenta cuatrocientos quince (415) estudiantes activos. Esta situación motiva la necesidad de establecer las condiciones de implementación del Plan de Estudios nuevo (Plan 2022) así también como las condiciones de transición y permanencia en el plan vigente (Plan 2018).

### A) OBJETIVOS

El plan de transición se propone facilitar la trayectoria de los/as estudiantes que cursan actualmente la carrera y establecer la modalidad y las condiciones en que los/as estudiantes inscriptos/as en el **Plan 2018 - (RM. N° 904/2020 - CDEyVE N° 114/2017 - CSDEyVE N° 007/2018)**, podrán optar por proseguir sus estudios en el que registraron su ingreso y/o en el Plan de Estudios Nuevo (Plan 2022).

La implementación del Plan nuevo (Plan 2022) se realizará a partir del ciclo lectivo 2022 y permitirá a todos/as los/as estudiantes que se encuentran en diferentes momentos de la carrera incorporarse al mismo de manera de capitalizar el trayecto realizado en años anteriores.

Se prevé comenzar la implementación de la transición hacia el Plan Nuevo (Plan 2022). de manera progresiva, de acuerdo a las especificaciones contempladas en este documento para cada ciclo lectivo.

Se determina que la caducidad del Plan 2018 aprobado por Resolución **RM. N° 904/2020 - (CDEyVE N° 114/2017 - CSDEyVE N° 007/2018)** finaliza con el ciclo lectivo 2023.

Permanecerá en estado activo no vigente hasta finales del ciclo 2025 de modo de garantizar las mesas de exámenes y egreso de estos/as estudiantes. En la fecha indicada (finales del ciclo 2025) se procederá a inactivar este plan en el sistema previa migración de la matrícula (en el caso de que aún permanezca activa) al nuevo plan (Plan 2022) aplicando la tabla de equivalencia que se detalla en este documento.

## **B) CONDICIONES:**

- Durante el ciclo lectivo 2022 se dictarán por última vez las asignaturas correspondientes al 1° y 2° año del Plan 2018.
- Durante el ciclo lectivo 2023 se dictarán por última vez las asignaturas correspondientes al 3°, 4° y 5° año del Plan 2018.
- Los contenidos mínimos correspondientes a la asignatura V1516 Inglés se adecuará a los contenidos mínimos de Inglés - Comprensión Lectora (L0001) y se cursarán de manera simultánea.
- Determinar que a partir del ciclo lectivo 2024 el único plan vigente será el aprobado por la presente resolución (Plan 2022).

Todos/as los/as estudiantes que no llegaran a cursar y aprobar las asignaturas del Plan 2018 **RM. N° 904/2020** - (CDEyVE N° 114/2017 - CSDEyVE N° 007/2018) en los plazos establecidos, deberán solicitar su pase al Plan nuevo (Plan 2022) de acuerdo a la tabla de equivalencias contenida en el presente documento.

Ningún traspaso de plan de los/as alumnos/as mencionados/as en los párrafos precedentes podrá ser efectuado sin la previa solicitud al Departamento de Estudiantes y con copia al/a la Director/a de la Carrera, quien asesorará a cada estudiante sobre las implicancias del pedido.

## **C) IMPLEMENTACIÓN**

Desde el Consejo Asesor de Carrera se convocará al Claustro de Estudiantes, Auxiliares y Profesores a través de sus representantes para comunicarles las características del Plan nuevo (Plan 2022) y las condiciones estipuladas por el presente plan de transición

### **Implementación por Ciclo Lectivo — Convivencia de Planes**

#### **Año 2022**

Se dictan todas las materias de los años 1°, 2°, 3°, 4° y 5° del Plan 2018 **RM. N° 904/2020** - (CDEyVE N° 114/2017 - CSDEyVE N° 007/2018)

Se dictan todas las materias de los años 1°, 2°, 3°, 4° y 5° del Plan nuevo (Plan



2022)

Asignaturas que son posibles de ser cursadas durante el ciclo 2022. (Las asignaturas que figuran en una misma fila **son de cursado compartido**. Mantener los nombres y códigos Guaraní de las materias que son equivalentes en contenidos y horas de cursado).

Plan 2018 RM. N° 904/2020 - (CDEyVE N° 114/2017 - CSDEyVE N° 007/2018)	Plan nuevo (2022)
Biología Celular	Biología Celular
Química Inorgánica	Química Inorgánica
Matemática	Matemática
Química Orgánica	Química Orgánica
Taller en Fundamentos de la Alimentación	Taller en Fundamentos de la Alimentación
Anatomía	Anatomía
Fisiología	Fisiología
Química Biológica	Química Biológica
Informática Aplicada	Informática Aplicada
Bioestadística	Bioestadística
Fundamentos de Nutrición	Fundamentos de Nutrición
Metodología de la Investigación	Metodología de la Investigación
Bromatología	Bromatología
Fisiopatología	Fisiopatología
Alimentos y Salud	Alimentos y Salud
Psicología de la Nutrición	Psicología de la Nutrición

Microbiología	Microbiología
Inglés	Inglés - Comprensión Lectora
Política Alimentaria y Epidemiología	Política Alimentaria y Epidemiología
Tecnología de Alimentos	Tecnología de Alimentos
Socioantropología	Socioantropología
Prácticas en Nutrición Comunitaria I	Prácticas en Nutrición Comunitaria I
Nutrición Clínica	Nutrición Clínica
Entrenamiento Deportivo y Nutrición	Entrenamiento Deportivo y Nutrición
Nutrición en Salud Pública	Nutrición en Salud Pública
Economía Alimentaria	Economía Alimentaria
Dietoterapia del Adulto	Dietoterapia del Adulto
Prácticas en Nutrición Deportiva I	Prácticas en Nutrición Deportiva I
Evaluación Nutricional	Evaluación Nutricional
Educación en Nutrición	Educación en Nutrición
Nutrición Deportiva	Nutrición Deportiva
Dietoterapia del Niño	Dietoterapia del Niño
Prácticas en Nutrición Comunitaria II	Prácticas en Nutrición Comunitaria II
Administración de Servicios Alimentarios y Salud	Administración de Servicios Alimentarios y Salud
Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios	Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios
Ética y Ejercicio Profesional	Ética y Ejercicio Profesional
Prácticas en Nutrición Deportiva II	Prácticas en Nutrición Deportiva II



Trabajo Final Integrador	Trabajo Final Integrador
Programa de Trabajo Social	Programa de Trabajo Social

### Año 2023

Se dictan todas las materias de los años 3°, 4° y 5° del Plan 2018 - **RM. N° 904/2020** - (CDEyVE N° 114/2017 - CSDEyVE N° 007/2018).

Se dictan todas las materias de los años 1°, 2°, 3°, 4° y 5° del Plan nuevo (Plan 2022)

Asignaturas que son posibles de ser cursadas durante el ciclo 2022. (Las asignaturas que figuran en una misma fila **son de cursado compartido**. Mantener los nombres y códigos Guaraní de las materias que son equivalentes en contenidos y horas de cursado).

Plan 2018 RM. N° 904/2020 - (CDEyVE N° 114/2017 - CSDEyVE N° 007/2018)	Plan nuevo (2022)
	Biología Celular
	Química Inorgánica
	Matemática
	Química Orgánica
	Taller en Fundamentos de la Alimentación
	Anatomía
	Fisiología
	Química Biológica
	Informática Aplicada
	Bioestadística

	Fundamentos de Nutrición
	Metodología de la Investigación
	Bromatología
Fisiopatología	Fisiopatología
Alimentos y Salud	Alimentos y Salud
Psicología de la Nutrición	Psicología de la Nutrición
Microbiología	Microbiología
Inglés	Inglés - Comprensión Lectora
Política Alimentaria y Epidemiología	Política Alimentaria y Epidemiología
Tecnología de Alimentos	Tecnología de Alimentos
Socioantropología	Socioantropología
Prácticas en Nutrición Comunitaria I	Prácticas en Nutrición Comunitaria I
Nutrición Clínica	Nutrición Clínica
Entrenamiento Deportivo y Nutrición	Entrenamiento Deportivo y Nutrición
Nutrición en Salud Pública	Nutrición en Salud Pública
Economía Alimentaria	Economía Alimentaria
Dietoterapia del Adulto	Dietoterapia del Adulto
Prácticas en Nutrición Deportiva I	Prácticas en Nutrición Deportiva I
Evaluación Nutricional	Evaluación Nutricional
Educación en Nutrición	Educación en Nutrición
Nutrición Deportiva	Nutrición Deportiva
Dietoterapia del Niño	Dietoterapia del Niño

Prácticas en Nutrición Comunitaria II	Prácticas en Nutrición Comunitaria II
Administración de Servicios Alimentarios y Salud	Administración de Servicios Alimentarios y Salud
Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios	Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios
Ética y Ejercicio Profesional	Ética y Ejercicio Profesional
Prácticas en Nutrición Deportiva II	Prácticas en Nutrición Deportiva II
Trabajo Final Integrador	Trabajo Final Integrador
Programa de Trabajo Social	Programa de Trabajo Social

#### **Año 2024**

Se da de baja el Plan 2018 - **RM. N° 904/2020** - (CDEyVE N° 114/2017 - CSDEyVE N° 007/2018).

Se dictan todas las materias de los años 1°, 2°,3°, 4° y 5° del Plan nuevo (Plan 2022)

<b>Plan nuevo (2022)</b>
Biología Celular
Química Inorgánica
Matemática
Química Orgánica
Taller en Fundamentos de la Alimentación
Anatomía
Fisiología
Química Biológica
Informática Aplicada

Bioestadística
Fundamentos de Nutrición
Metodología de la Investigación
Bromatología
Fisiopatología
Alimentos y Salud
Psicología de la Nutrición
Microbiología
Inglés - Comprensión Lectora
Política Alimentaria y Epidemiología
Tecnología de Alimentos
Socioantropología
Prácticas en Nutrición Comunitaria I
Nutrición Clínica
Entrenamiento Deportivo y Nutrición
Nutrición en Salud Pública
Economía Alimentaria
Dietoterapia del Adulto
Prácticas en Nutrición Deportiva I
Evaluación Nutricional
Educación en Nutrición
Nutrición Deportiva

Dietoterapia del Niño
Prácticas en Nutrición Comunitaria II
Administración de Servicios Alimentarios y Salud
Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios
Ética y Ejercicio Profesional
Prácticas en Nutrición Deportiva II
Trabajo Final Integrador
Programa de Trabajo Social

#### Régimen de Equivalencias:

Régimen de transición entre cursados: La siguiente tabla establece las condiciones de reconocimiento en caso de cambio de plan de estudios durante la transición de planes:

Plan 2018 RM. N° 904/2020 - (CDEyVE N° 114/2017 - CSDEyVE N° 007/2018)	Plan nuevo (2022)	Requiere examen complementario
Biología Celular	Biología Celular	NO
Química Inorgánica	Química Inorgánica	NO
Matemática	Matemática	NO
Química Orgánica	Química Orgánica	NO
Taller en Fundamentos de la Alimentación	Taller en Fundamentos de la Alimentación	NO
Anatomía	Anatomía	NO
Fisiología	Fisiología	NO

Química Biológica	Química Biológica	NO
Informática Aplicada	Informática Aplicada	NO
Bioestadística	Bioestadística	NO
Fundamentos de Nutrición	Fundamentos de Nutrición	NO
Metodología de la Investigación	Metodología de la Investigación	NO
Bromatología	Bromatología	NO
Fisiopatología	Fisiopatología	NO
Alimentos y Salud	Alimentos y Salud	NO
Psicología de la Nutrición	Psicología de la Nutrición	NO
Microbiología	Microbiología	NO
Inglés	Inglés - Comprensión Lectora	NO
Política Alimentaria y Epidemiología	Política Alimentaria y Epidemiología	NO
Tecnología de Alimentos	Tecnología de Alimentos	NO
Socioantropología	Socioantropología	NO
Prácticas en Nutrición Comunitaria I	Prácticas en Nutrición Comunitaria I	NO
Nutrición Clínica	Nutrición Clínica	NO
Entrenamiento Deportivo y Nutrición	Entrenamiento Deportivo y Nutrición	NO
Nutrición en Salud Pública	Nutrición en Salud Pública	NO
Economía Alimentaria	Economía Alimentaria	NO
Dietoterapia del Adulto	Dietoterapia del Adulto	NO
Prácticas en Nutrición Deportiva I	Prácticas en Nutrición Deportiva I	NO

Evaluación Nutricional	Evaluación Nutricional	NO
Educación en Nutrición	Educación en Nutrición	NO
Nutrición Deportiva	Nutrición Deportiva	NO
Dietoterapia del Niño	Dietoterapia del Niño	NO
Prácticas en Nutrición Comunitaria II	Prácticas en Nutrición Comunitaria II	NO
Administración de Servicios Alimentarios y Salud	Administración de Servicios Alimentarios y Salud	NO

Su aplicación debe respetar la exigencia de examen del cuadro inmediatamente anterior.

Se aplicará la Resolución CDEyVE N°65/2105 Procedimiento para Equivalencias Internas de la UNRN (o su modificatoria) y la Disposición SDEyVE N° 5/2015 "Mecanismo de Registro de Notas" (o su modificatoria) para resolver cualquier cuestión no contemplada en el presente plan de transición.