
PROGRAMA DE ESTUDIO

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Nutrición Básica
CURSO	: Primero
SEMESTRE	: Primer
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU1101
ÁREA DE FORMACIÓN	: Profesional
TOTAL HTD	: 54 Horas
HTD TEÓRICA	: 36 Horas
HTD PRÁCTICA	: 18 Horas
HTI	: 54 Horas
CRÉDITOS	: 4
REQUISITOS PREVIOS	: Ninguno

II. FUNDAMENTACIÓN

Se estudian los fundamentos teóricos en que se sustenta la ciencia de la nutrición, valorando la relación entre alimentación, nutrición y salud. Se integran los aspectos bioquímicos y fisiológicos, aplicados a la elaboración de planes alimentarios adecuados para las distintas etapas del ciclo vital del Adulto y situaciones especiales.

La cátedra constituye la base de la nutrición normal la cual contiene conocimientos que los alumnos y futuros profesionales de la salud, en su rol de educadores alimentarios, deben saber para en un futuro poder cubrir con la demanda a nivel individual y comunitario de la población.

Esta Propuesta Pedagógica se basa en principios relacionados con una concepción de enseñanza- aprendizaje que apunta a la construcción de un conocimiento científico, activo y crítico por parte de los alumnos.

III. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

3.1 GENÉRICAS

- Asumir el compromiso y la responsabilidad social en las actividades emprendidas hacia la búsqueda del mejoramiento de la calidad de vida.

3.2 ESPECÍFICAS

- Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

III. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES

UNIDAD I: Ciencia de la Nutrición

CAPACIDAD: Establece cuándo se produce el conocimiento científico de la nutrición.

Historia de la alimentación.

Historia de la ciencia de la nutrición

Evolución de los conceptos de la alimentación en el mundo.

Periodos pre científico- químico- analítico de los descubrimientos

UNIDAD II: Funciones y metabolismo de los nutrientes

CAPACIDAD: Conoce los conceptos de metabolismo, anabolismo y catabolismo.

Concepto de metabolismo

Los nutrientes como combustibles metabólicos

Los nutrientes como sillares estructurales

Nutrientes esenciales, no esenciales y semiesenciales

UNIDAD III: Requerimientos y recomendaciones nutricionales

CAPACIDAD: Describe los principales hitos en el descubrimiento de las necesidades nutricionales

Equilibrio y balance de nutrientes

Recambio metabólico de los nutrientes

Flujo de los nutrientes a través de las vías metabólicas

Pools de nutrientes y de metabolitos

UNIDAD IV: Metabolismo energético

CAPACIDAD: Identifica las funciones energéticas y estructurales de los macronutrientes y de los micronutrientes.

Compuestos “ricos en energía”

Fosforilación oxidativa

Fosforilación a nivel de sustrato

Almacenamiento de energía

UNIDAD V: Metabolismo intermediario

CAPACIDAD: Analiza el flujo de nutrientes a través de una vía metabólica.

Fases del metabolismo intermediario

Ciclo tricarboxílico (ciclo de Krebs)

Papel de las vitaminas y los minerales en el metabolismo

Compartimentación celular y Tisular

UNIDAD VI: Factores que influye en el estado Nutricional

CAPACIDAD: Desarrollar una actitud crítica frente a la información y un interés verdadero hacia la materia que lo lleve a la búsqueda de nuevos interrogantes y respuestas del estado nutricional del individuo.

Introducción

Estado Nutricional

Factores Alimentarios

Acceso a los Alimentos

Consumo de Alimentos

Salud y Nutrición

UNIDAD VII: Introducción a la Valoración Nutricional

CAPACIDAD: Aplica procedimiento básico de una comunidad y/ o persona.

Diagnostico Nutricional

Anamnesis Alimentaria

Vigilancia Alimentaria y Nutricional

Recordatorio 24hs

Registro Alimentario

Distribución diaria de energía

UNIDAD VIII: Plan de Alimentación

CAPACIDAD: Elabora recomendaciones alimentarias saludables a nivel individual y/o poblacional.

Fórmula Sintética.

Caracteres del Régimen.

Corrección del Valor Calórico Total por consumo de alcohol.

Fórmula Desarrollada. Lista diaria de alimentos.

Selección de Alimentos. Formas de preparación.

Distribución Diaria.

UNIDAD VIII. LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

CAPACIDAD: Analizar y aplicar los principios de la salud pública y la seguridad alimentaria, evaluando el acceso, la calidad y la inocuidad de los alimentos, así como los

hábitos nutricionales poblacionales, para promover la salud y prevenir la malnutrición en distintos contextos.

Salud Pública y Políticas en Seguridad Alimentaria: <i>Desde estas líneas de Investigación se abordan:</i> Evaluación en Seguridad Alimentaria, Acceso a los alimentos, Evaluación nutricional, identificación de riesgos y/o problemas que afectan a las personas malnutridas, Inocuidad alimentaria, evaluación diagnóstica en la industria de alimentos y comunidades, Hábitos nutricionales poblacionales	<i>Promoción de la salud Práctica Profesional Área Salud Publica Higiene de los Alimentos Nutrición en Salud Publica Saneamiento y Legislación Alimentaria Nutrición Básica Diagnostico Nutricional</i>
--	---

V. BIBLIOGRAFÍA

BASICAS

- LÓPEZ SUAREZ.2014 Fundamentos De Nutrición Normal Editorial: EL ATENEO. Buenos Aires.
- Lineamiento para el Cuidado Nutricional. Torresani- Buenos Aires. Argentina 2.016
- Técnica Dietoterapica- Elsa Longo. Editorial El Ateneo. Buenos Aires. Argentina. 2.019
- Valoración Nutricional y composición Corporal. Editorial El Ateneo. Buenos Aires Argentina. 2.011
- De Girolami D. Fundamentos de valoración nutricional y composición corporal. Editorial El Ateneo Grupo Ilhsa. 2003

COMPLEMENTARIA

- Manual Práctico De Nutrición y Dietoterapia. Eulalia Vidal García. Editorial Monsa Prayma. España 2009.
- Manual Básico de mediciones Antropométricas INAN PARAGUAY
- Tabla de Composición Química de los Alimentos