

AREAS DE FORMACION, EJES TEMATICOS Y CONTENIDOS CURRICULARES BASICOS

Los contenidos curriculares básicos son los conocimientos esenciales que debe adquirir un profesional de la nutrición para desempeñarse con idoneidad en función del perfil del título habilitante, que aseguran las capacidades y aptitudes necesarias para el desarrollo profesional permanente

Se formularon en concordancia con el concepto de Core Currículo, organizado en tres áreas curriculares a las que les corresponden once ejes temáticos. Estas áreas de formación (básica, profesional y prácticas profesionales supervisadas) no solo incluyen la información teórica sino también las habilidades que se desean formar. No obstante permite que cada unidad académica formule su diseño del curriculum acorde al perfil del profesional deseado, contemplándose la necesaria flexibilidad curricular.

Cada una de las áreas temáticas es la división funcional para caracterizar la organización de un conjunto de contenidos, a fin de dar cumplimiento a objetivos comunes que tiendan a la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas del licenciado en nutrición.

Para la formación integral del licenciado en nutrición, no es suficiente incluir en las áreas, el estudio de la propia disciplina y el aporte de las ciencias químico-biológicas y de la salud, sino que también requiere del sustento de las ciencias sociales que le permitan al graduado comprender y explicarse el complejo fenómeno de la alimentación humana y los factores socio-histórico culturales y económicos que la condicionan y determinan.

Las áreas de formación son las siguientes:

1. **Formación Básica:** Corresponde al conocimiento de los procesos básicos de la ciencia de la nutrición relacionados con los aspectos bio-psico-sociales y éticos que sustenten la formación profesional. Incluye una división funcional para caracterizar el estudio del ser humano, los fundamentos básicos de alimentación y nutrición, herramientas conceptuales y metodológicas para la adquisición y comunicación del conocimiento.

2. **Formación Profesional:** Incluye los conocimientos teóricos, metodológicos, bioéticos e instrumentales específicos de la disciplina necesarios para su aplicación integral en las distintas áreas de práctica profesional. Abarca el estudio de los alimentos, la alimentación y nutrición en 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 alimentario-nutricional como estrategia de prevención y tratamiento. Además comprende el desarrollo de un trabajo final integrador o tesina aplicando las herramientas básicas del método científico.

Asimismo, esta área de formación proporciona una oferta de asignaturas optativas/electivas, seleccionadas de acuerdo a las demandas sociales, laborales e interés del alumno que completan su formación profesional de acuerdo al perfil del egresado.

3. **Prácticas Profesionales Supervisadas:** Constituyen experiencias de aprendizaje en terreno orientadas a posibilitar la integración entre los conocimientos teóricos y los aconteceres cotidianos del ejercicio de la profesión, garantizando la adquisición, incremento y consolidación de procedimientos, habilidades y destrezas y el desarrollo de capacidades intelectuales, prácticas y 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 futuro profesional con el paciente y la comunidad, fundamento del sentido social de la profesión.

Los ejes temáticos que le corresponden a cada área curricular son los siguientes:

1. Formación Básica

- Cuerpo humano
- Fundamentos de nutrición y alimentación
- Introducción a la investigación en nutrición
- Sociedad, cultura y nutrición

2. Formación Profesional

- Alimentos
- Nutrición en el ciclo vital
- Nutrición comunitaria
- Nutrición clínica
- Administración y gestión en alimentación y nutrición
- Educación alimentaria nutricional
- Investigación aplicada (Tesina o Trabajo Final Integrador)

3. Prácticas Profesionales Supervisadas: que incluyan las áreas de Nutrición Clínica, Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición Comunitaria

En esta presentación, los contenidos curriculares básicos correspondientes a cada área se focalizaron en abarcar y profundizar los aspectos específicos de cada eje temático relacionados con la alimentación y nutrición humana, necesarios para adquirir las competencias derivadas de las actividades reservadas y en concordancia con el perfil profesional.

El listado de los once ejes temáticos y sus correspondientes contenidos curriculares básicos, no implica una imposición de nombres, de cantidad de materias, ni de una organización particular de las mismas, sino que constituye un ordenamiento operativo a efectos de organizar los contenidos curriculares básicos.

AREA de FORMACION BASICA

Ejes Temáticos	Contenidos Curriculares Básicos
<p>El Cuerpo Humano</p>	<p>Materia y energía. Agua. Soluciones. Ácidos y Bases. Compuestos orgánicos. Grupos funcionales. Estructura, comportamiento y funciones de las biomoléculas. Vías metabólicas. Principios de genética y biología molecular.</p> <p>Conceptos generales sobre el cuerpo humano, sus funciones y modo de estudio.</p> <p>Niveles de organización en el hombre: células, tejidos, órganos, sistemas y aparatos que participan en las funciones de nutrición, de relación y de reproducción.</p> <p>Estructuras anatómicas de relevancia para la realización de la valoración antropométrica. Funciones y mecanismos fisiológicos normales del organismo humano. Medio interno.</p> <p>Fisiología de los aparatos y sistemas. Función de nutrición: aprovechamiento de los nutrientes, transporte, utilización y excreción. Integración de funciones.</p> <p>Hormonas. Inmunidad.</p> <p>Principios de microbiología y parasitología humana. Bases fisiopatológicas de las enfermedades pediátricas y del adulto. Situaciones fisiopatológicas que presentan relación con la nutrición.</p>
<p>Fundamentos de Nutrición y Alimentación</p>	<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. Fuentes alimentarias. Deficiencia y toxicidad.</p> <p>Clasificación y composición química de los alimentos. Agentes y mecanismos de deterioro de alimentos. Adulteración, falsificación y conservación de alimentos. Modificaciones de la calidad nutritiva y</p>

sensorial. Procesamiento industrial de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos. Legislación alimentaria.

Introducción a la Investigación en Nutrición

Investigación básica y aplicada. Estudios epidemiológicos, clínicos y de servicios de salud. Bases matemáticas para la estadística. Estadística descriptiva e inferencial. Bioestadística.

Investigación cuantitativa y cualitativa. Búsqueda de información y lectura crítica de publicaciones científicas en inglés

Formulación de un protocolo y un informe de investigación.

Informática aplicada a registros, acceso a base de datos, presentaciones, transmisión de mensajes, herramientas aplicables en investigación.

Sociedad, Cultura y Nutrición

Sociedad y cultura. Evolución de los grupos sociales y alimentación. Estratos sociales y consumo.

Funciones antropológica y social del alimento. Simbolismos y cultura alimentaria. Formación de la conducta alimentaria.

Psicología aplicada a la nutrición. Vínculos. Etapas evolutivas. Trastornos de la conducta alimentaria. Adicciones.

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.

Economía Alimentaria. Sistema económico. Indicadores de desarrollo económico, humano y sostenible.

AREA de FORMACION PROFESIONAL

Ejes Temáticos	Contenidos Curriculares Básicos
<p align="center">Alimentos</p>	<p>Sistemas materiales. Características físico y químicas de los alimentos. 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.</p> <p>Relación entre desarrollo-sistema alimentario- estado nutricional. Buenas prácticas de manufactura. Calidad e inocuidad de alimentos.</p> <p>Seguridad Alimentaria: disponibilidad, acceso y sustentabilidad alimentaria nacional y regional. Distribución intrafamiliar de alimentos. Canasta básica de alimentos.</p> <p>Cadena alimentaria. Producción y distribución de alimentos. Comercialización. Marketing responsable de alimentos.</p> <p>Regulación CODEX Alimentarius - Código Alimentario Argentino</p>
<p align="center">Nutrición en el Ciclo Vital</p>	<p>Factores condicionantes del estado nutricional, directos e indirectos. Anamnesis alimentaria. Métodos para la evaluación alimentaria y nutricional. Antropometría. Interpretación de indicadores clínicos y bioquímicos. Necesidades nutricionales en las diferentes etapas etáreas y situaciones biológicas (embarazo, lactancia, recién nacido, niñez, adolescencia, adultos y adultos mayores). Prescripción y realización del plan alimentario.</p> <p>Nutrición y actividad física.</p>
<p align="center">Nutrición Clínica</p>	<p>Proceso del cuidado nutricional del paciente y su aplicación en el abordaje de diferentes situaciones fisiopatológicas. Dietoterapia.</p> <p>Modificación y adecuación de la alimentación en el tratamiento de</p>