



*Universidad Nacional de Lanús*

**156/11**

Lanús, 16 de septiembre de 2011

VISTO, el Expediente N°1975/11 correspondiente a la 7ª Reunión del Consejo Superior del año 2011, y;

**CONSIDERANDO:**

Que a través de lo actuado en el expediente indicado en el Visto, se tramita la propuesta de creación de la Licenciatura en Nutrición con título intermedio: Técnico en Alimentación para la Promoción de la Salud, que ha presentado el Departamento de Salud Comunitaria;

Que en el debate se planteó la necesidad de modificar la denominación del Título intermedio a fin de evitar la duplicidad de nominaciones con respecto a otras carreras dictadas por la Universidad;

Que el proyecto incluye el diseño curricular, la carga horaria, los criterios de evaluación, de fundamentación, los objetivos, y el plan de estudios correspondiente;

Que el Consejo Departamental en su reunión del día 08 de septiembre de 2011 ha evaluado y aprobado la propuesta del Plan de estudios ut supra mencionado,

Que, el Plan de Estudios responde a los lineamientos académicos de la Institución;

Que en su 7ª Reunión del año 2011, este cuerpo ha tratado el mencionado plan de estudios y lo ha aprobado;

Que es atributo del Consejo Superior resolver sobre el particular, conforme lo establecido el Artículo 31, inciso f) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello;

**EL CONSEJO SUPERIOR  
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS  
RESUELVE:**

ARTICULO 1º: Aprobar la Carrera y el Plan de Estudios de la “Licenciatura en Nutrición, con título intermedio: Técnico en Nutrición Comunitaria”, conforme se detalla en el Anexo de veintidós (22) fojas que forma parte de la presente Resolución.

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



*Universidad Nacional de Lanús*

**156/11**

ARTICULO 2º: Disponer que se arbitren los medios necesarios para realizar las gestiones correspondientes ante el Ministerio de Educación de la Nación.

ARTICULO 3º: Regístrese, comuníquese. Cumplido, archívese.

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



**ANEXO**  
**PLAN DE ESTUDIOS**  
**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

**AÑOS DE DURACIÓN: 5 AÑOS**

**Titulación intermedia: TÉCNICO/A EN NUTRICIÓN COMUNITARIA (al finalizar los 3 primeros años).**

**Titulación final: LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN (al finalizar los 5 años)**

**ALCANCES DEL TÍTULO INTERMEDIO**

**Las habilidades que desarrolla un Técnico/a en Nutrición Comunitaria son:**

- Participar en el marco de un grupo interdisciplinario en el diseño de planes y programas de promoción de la salud, prevención de enfermedades, control y rehabilitación de problemas de salud pública, vinculados a la seguridad alimentaria y nutricional de la población.
- Colaborar, bajo la supervisión de un Licenciado en Nutrición, en la planificación y supervisión de programas de educación alimentario-nutricional, en distintos niveles de la educación formal y en el ámbito de la educación no formal.
- Participar en intervenciones alimentario nutricionales destinadas a la promoción comunitaria, con la participación de actores sociales involucrados en la problemática.

**ALCANCES DEL TÍTULO: LICENCIADO /A EN NUTRICIÓN.**

Las actividades profesionales que desarrolla un Licenciado/a en nutrición se enmarcan entre otras, en las siguientes áreas: Gestión y administración de servicios alimentarios y de salud; Funciones sanitaria y asistencial; Educación e Investigación; Consultoría; Diseño de políticas públicas.

En el seno de las mismas, las actividades a desarrollar son:

- Planificar, organizar, ejecutar, monitorear y evaluar políticas, planes y programas de promoción de la salud, prevención de enfermedades, control y rehabilitación de problemas de salud pública, vinculados a la seguridad alimentaria y nutricional de la población.
- Intervenir desde el área nutricional en la planificación, ejecución y evaluación de políticas, planes, programas y servicios de salud, desarrollo social, economía, turismo, agricultura, ganadería, deporte, industria, educación y otras áreas relacionadas con el desarrollo humano.
- Intervenir en la planificación, desarrollo, seguimiento y evaluación de programas de educación alimentario-nutricional, en distintos niveles de la educación formal y no formal.
- Realizar la evaluación alimentaria - nutricional en comunidades sanas y enfermas y participar de los análisis de situación de salud.

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



156/11

*Universidad Nacional de Lanús*

- Planificar, ejecutar y evaluar, las intervenciones nutricionales destinadas a la promoción de una alimentación saludable, con la participación de actores sociales involucrados en la problemática.
- Planificar, organizar, ejecutar, monitorear y evaluar programas alimentarios
- Realizar, colaborar y/o asesorar en investigaciones referidas a alimentación y nutrición
- Participar de actividades de Gestión y Administración de Servicios Alimentarios en los distintos ámbitos.
- Diseñar estrategias metodológicas para la detección, prevención, diagnóstico y tratamiento nutricional de diversas patologías.
- Ejercer la Dirección Técnica en Servicios de Alimentación dentro del área de su competencia.
- Participar en actividades de divulgación y brindar conocimientos referidos a lo alimentario nutricional tanto a nivel individual como en el comunitario.
- Formar parte de comités de ética de diferentes organismos o instituciones, para el contralor del ejercicio profesional en las diferentes áreas de incumbencia.
- Realizar educación alimentaria nutricional a nivel comunitario y familiar, en poblaciones sanas y/o enfermas.

#### **CONDICIONES DE INGRESO:**

Según el Reglamento Académico vigente en la Universidad, en su artículo 22 (Res. del Consejo Superior N° 087/09), para ingresar como alumno se requerirá: a) Tener aprobado el nivel medio o ciclo polimodal de enseñanza en cualquiera de las modalidades existentes en nuestro país, o sus equivalentes del extranjero, reconocidos por autoridad competente. b) Cumplir con la aprobación del Curso de Ingreso conforme a las normas vigentes en el momento de la inscripción; c) La incorporación de alumnos que no hayan cumplimentado el ciclo medio podrá hacerse de acuerdo a las pautas fijadas en el Artículo 12 de la Ley 24195 y en el Artículo 7 de la Ley 24521. Para esta categoría de estudiantes la UNLa la obligatoriedad de una evaluación de antecedentes laborales y de un examen de aptitudes que se deberá aprobar, para poder inscribirse al Curso de Ingreso.

#### **PERFIL DEL EGRESADO:**

El Licenciado en Nutrición y el Técnico/a en Nutrición Comunitaria comparten una formación universitaria, orientada al desarrollo de competencias científico-técnicas, conocimientos, habilidades y aptitudes que le permiten desempeñarse con una firme actitud ética y social, responsabilidad legal y un fuerte compromiso con los derechos humanos en el campo de la nutrición.

Poseen una sólida base científico-tecnológica para actuar desde una perspectiva individual y colectiva, integrarse en equipos interdisciplinarios, en servicios de salud, e interactuar con usuarios de los servicios de salud y organizaciones sociales en los diferentes ámbitos, públicos y/o privados.

Teniendo en cuenta las especificidades que corresponden a los alcances del título en Técnico/a en Nutrición Comunitaria y del Licenciado en Nutrición respectivamente, la propuesta formativa, acorde con el Proyecto Institucional de la UNLa y con las líneas y enfoques en el campo de la Salud que sustenta el Departamento de Salud Comunitaria,

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



se caracteriza por los siguientes rasgos específicos que aspiran a constituirse en propios del perfil de sus futuros egresados tanto de la Tecnicatura como de la Licenciatura:

Una perspectiva orientada al trabajo con la comunidad que respeta y valora las prácticas alimentarias propias de los diferentes grupos sociales y culturales propiciando la seguridad alimentaria en todos sus componentes.

Énfasis en el trabajo orientado a promoción y prevención de la salud.

La construcción del rol profesional en el marco de un trabajo interdisciplinario.

La conceptualización de la alimentación como una práctica sociocultural situada históricamente.

Una concepción de salud orientada hacia la atención comunitaria.

### **OBJETIVOS DE LA CARRERA**

El Departamento de Salud Comunitaria se propone a través de la propuesta de las carreras de Tecnicatura en Alimentación para la promoción de la Salud y Licenciatura en Nutrición, formar recursos humanos en Salud que puedan reflexionar críticamente acerca del proceso de salud – enfermedad – atención en el campo de la Nutrición.

Para ello en el caso del Técnico/a en Nutrición Comunitaria para la promoción de la salud se apunta a desarrollar capacidades para:

- Comprender el proceso de promoción de la salud contextualizado históricamente, social y culturalmente.
- Orientar sus prácticas desde un enfoque integral del proceso de promoción de la salud –
- Identificar problemáticas nutricionales relevantes en escenarios sociocomunitarios.
- Integrarse en equipos de trabajo interdisciplinarios.
- Promover sus acciones comunitarias en pos del fortalecimiento de la seguridad alimentaria a nivel local.

Para el caso del Licenciado en Nutrición se apunta a desarrollar capacidades para:

- Comprender el proceso salud-enfermedad - atención– cuidado, contextualizado históricamente, social y culturalmente.
- Orientar sus prácticas desde un enfoque integral del proceso de promoción de la salud – enfermedad que enfatice la perspectiva de promoción y prevención en todos sus niveles..
- Reflexionar sobre sus prácticas con sentido crítico reconceptualizando su rol profesional.
- Desarrollar competencias investigativas de la realidad en la que se inserta, de cara a su transformación desde una perspectiva del derecho a la salud.
- Planificar, ejecutar y evaluar acciones que potencien la seguridad alimentaria en todos sus componentes .
- Comprender los procesos bioquímicos normales y patológicos que se desarrollan en los individuos.



- Conocer principios básicos de la nutrición humana, de la técnica dietética y dietoterápica, para implementar planes de alimentación adecuados a los diferentes momentos biológicos y/o patológicos que atraviesan los individuos y/o comunidades.

### **FUNDAMENTACIÓN EPISTEMOLÓGICA**

La humanidad ha tenido desde sus orígenes una íntima relación con los alimentos, vinculada a sus necesidades de supervivencia. Durante mucho tiempo, la alimentación fue el resultado de la relación que el ser humano establecía con la naturaleza, aprovechando lo que ésta le ofrecía, concibiéndola como una acción inherente al ser humano en su proceso de subsistir.

Sin embargo, en tanto sujeto de cultura, el hombre ha construido a lo largo de la historia y en relación con diferentes modos de organización social, hábitos y prácticas que han puesto estas necesidades en un plano que requiere ser analizado desde perspectivas antropológicas, sociológicas, políticas, económicas.

La Nutrición como campo disciplinar y profesional reconoce una historia que en sus orígenes se ligó a una perspectiva biomédica de corte asistencialista y curativo, concibiendo al nutricionista como un colaborador del médico.

Actualmente, la comunidad científica acuerda en que la situación alimentario nutricional de los conjuntos poblacionales es un proceso complejo que ocurre en un contexto socio-cultural, el cual debe ser investigado y comprendido, en función de sus múltiples facetas, y abordado desde diferentes miradas y enfoques metodológico - conceptuales.

Este nuevo paradigma de la Nutrición, basado en la conceptualización de la salud como objeto epistemológico de las “ciencias de la salud”, y no en el objeto enfermedad- es la impronta que se propone para las carreras objeto de la presente propuesta del Departamento de Salud Comunitaria de la Universidad Nacional de Lanús. Desde esta perspectiva se comprende que la Nutrición y la alimentación dependen de niveles de determinación biológicos, pero también de determinantes sociales, económicos, discursivos, de respuestas de los servicios de salud y culturales que deben ser tenidos en cuenta al momento de la planificación de programas y planes alimentarios para los sujetos individuales y los colectivos sociales.

De este modo, la formación que se propone intenta desarticular una mirada centrada exclusivamente en el tratamiento de patologías por medio de planes alimentarios normativos y terapéuticos que sólo hegemonizan a los individuos en función de la enfermedad. Por el contrario, pretende promover una mirada fundamentada en la Ciencia de la Nutrición, concebida como una práctica social referida a la articulación entre los cuidados de la salud y la alimentación.

### **LA CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE SALUD COMUNITARIA – UNLA**

La posibilidad de acceso a una oferta académica como la propuesta, constituye un área de vacancia en la región en la cual se ubica la Universidad de Lanús. Tratándose de una de las Carreras del campo de la salud con creciente demanda, muchos de sus potenciales estudiantes no cuentan con la posibilidad actualmente de iniciarla sin recurrir al ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

La Provincia de Buenos Aires cuenta con una gran cantidad de centros de atención a la salud de diferentes niveles: ONGs, comedores escolares y comunitarios, proyectos de

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



huertas familiares y un sin fin de actividades que apuntan a la promoción de la salud y a la prevención y tratamiento de enfermedades, así como a mejorar el estado nutricional de la comunidad. Sin embargo y paradójicamente, no se ofrecen aún en el ámbito de la educación pública propuestas de formación universitaria en el área de nutrición.

El Departamento de Salud Comunitaria de la Universidad Nacional de Lanús cuenta ya con distintas Carreras que se caracterizan, en consonancia con el Proyecto Institucional de la Universidad, por su impronta orientada a la formación de recursos humanos comprometidos con la realidad desde una perspectiva que basa el proceso educativo en la responsabilidad de la Universidad en contribuir a resolver los problemas sociales y comunitarios del contexto local en el cual se ubica. En este sentido, promover una oferta académica con esta impronta en el campo de la nutrición aspira a constituirse en un aporte importante para el bienestar socio comunitario de Lanús y la región.

Esta propuesta de Licenciatura en Nutrición se ha organizado atendiendo a los lineamientos de la política institucional desde los que la Universidad en su conjunto, y el Departamento de salud Comunitaria en particular, orientan sus ofertas académicas: el compromiso con un enfoque socio comunitario. De esta manera, la propuesta no surge de los intereses o necesidades de un sector, sino que se configura a partir de los intereses y compromisos de la Universidad y del Departamento. Esta perspectiva le imprime un claro signo diferencial al emprendimiento, que se aleja de esta manera de las propuestas tradicionales de Licenciaturas en Nutrición, organizadas desde la racionalidad médica hegemónica, y orientadas hacia una mirada liberal y mercantilizada de la profesión.

Como síntesis, es importante remarcar que este enfoque, sin descuidar las competencias profesionales que legalmente deben tener los egresados de la licenciatura, enfatiza la integración de esta disciplina al abordaje interdisciplinario del proceso de salud – enfermedad – atención, desde una perspectiva comunitaria basada en la promoción de la salud.



**FUNDAMENTOS DEL MODELO PEDAGÓGICO DEL DEPARTAMENTO DE SALUD COMUNITARIA**

¿Qué competencias deben ser desarrolladas en la formación de técnicos y profesionales en el campo de la Nutrición con un perfil como el propuesto por el Departamento de Salud Comunitaria?

En el contexto actual, los problemas sociales emergentes, y aquellos de salud comunitaria particularmente, se presentan como problemas complejos (Tenti Fanfani; 1989). Frente a esto, surge la necesidad incluir el “*enfoque de la epistemología de la complejidad*” (Samaja; 2004) para pensar el proceso promoción-salud-enfermedad-atención desde una nueva perspectiva paradigmática. La identificación de “*nuevos problemas*” y la búsqueda de “*nuevas soluciones*” se constituye de esta manera en una de las responsabilidades intransferibles de las instituciones de educación en salud comunitaria (Paim; 2001).

En base a estas consideraciones, se entiende que una de las potencialidades de la educación en salud comunitaria es hacer posible una “*educación para la incertumbre*” (Tenti Fanfani; 1989), es decir, que promueva el desarrollo de aquellas capacidades o competencias orientadas al manejo de situaciones en contextos pluri determinados, imprecisos y de límites difusos.

La educación en salud comunitaria puede desarrollar estas capacidades, que incluyen la posibilidad de mantener confianza pese a no tener respuesta a ciertos problemas, la persistencia en la búsqueda de “*nuevas*” soluciones, la madurez para tomar decisiones sin contar con toda la información necesaria, y el valor para vencer prejuicios y resistencias a nuevas soluciones (Tenti Fanfani; op.cit.: 55).

Este modelo de enseñanza y aprendizaje, centrado en la identificación y resolución de problemas, se basa en la posibilidad de integrar los conocimientos teóricos con las exigencias de la práctica, es decir, de articular la enseñanza de la teoría con las metodologías y experiencias prácticas.

Uno de los primeros desafíos de la formación en salud comunitaria se refiere a la necesaria deconstrucción de un modelo de enseñanza y de aprendizaje que disocia la teoría de la práctica, postulando que primero es necesario “*aprender*” para luego “*hacer*”. En lugar de esto, puede pasarse a un aprendizaje a través de la propia práctica, lo cual nos acerca a perspectivas construccionistas (Ibañez; 1994) que entienden que los objetos de conocimiento no son registrados pasivamente sino contruidos activamente por los actores de cada campo. Esta “*Teoría de la Práctica*” (Bourdieu y Wacquant; 1995:83) viabiliza el desarrollo de un modelo pedagógico pensado para y desde la resolución de problemas, articulando así la producción de medios de enseñanza con la constitución de medios de trabajo (Paim; op.cit: 106).

La idea de un “*aprendizaje activo sobre redes de aprendizaje*” (Davini; 2002), facilita el desarrollo de esta “*racionalidad práctica*” (Schon; 1992) que parte de problemas y necesidades reales en contextos reales; en la medida que integra aprendizajes formales, intercambio de información y de experiencias, con el desarrollo de tutorías, pasantías y aprendizaje cognitivo en la práctica (Davini; idem).



Otra de las competencias a ser desarrolladas en la formación de estudiantes de salud comunitaria, sobre la cual existe amplio consenso, es la relativa al trabajo inter y transdisciplinario (Guerra de Macedo; 2001; Bourdieu y Gros; 1990); y en equipo (Tenti Fanfani; 1989). El trabajo en equipos que integren diversas profesiones y saberes (incluso aquellos no profesionales), a través de la cooperación recurrente, la flexibilidad, la intencionalidad y la reciprocidad (Elichiry; 1987) aparecen como requisitos indispensables a ser potenciados en la formación de estudiantes de salud comunitaria; de cara al logro de una ampliación en sus posibilidades de análisis y acción.

Uno de los desafíos que emergen en relación a este punto, es el relativo a la diferencia que existe al nivel de la formación de grado y de posgrado, en las carreras que integran el área de la salud. Si bien hay una tendencia creciente en desarrollar programas de estudios de posgrado en salud comunitaria, que incluyen en el mismo proceso de enseñanza-aprendizaje el trabajo en equipos interdisciplinarios; esta tendencia hasta el momento no ha podido ser implementada en el ámbito del grado (Luciani Conde; 2002). ¿Pueden desarrollarse competencias para trabajar en el campo interdisciplinario de saberes y prácticas que constituye la salud comunitaria en base a una formación de grado esencialmente unidisciplinaria? El aprendizaje y el desarrollo de competencias no debiera estar dissociado de la práctica concreta que permite su construcción. En este sentido, y dada la complejidad de actores y condiciones que hacen a la práctica en cualquier campo profesional, conduce hacia la inter y transdisciplinariedad, con las preguntas que esto supone acerca de la especificidad e identidad que debe mantener cada disciplina. Esta cuestión constituye uno de los desafíos que el Departamento de Salud Comunitaria plantea con el diseño de esta Carrera.

¿Cuáles son los conocimientos, contextos y prácticas que deben estar contemplados en la formación de profesionales de Salud Comunitaria? Con miras a la definición de un enfoque pedagógico en la formación de profesionales en salud comunitaria, es necesario también, profundizar la relación entre conocimiento, contexto y prácticas.

Actualmente existe consenso acerca de la necesidad de orientar la educación hacia un paradigma centrado en el proceso de aprendizaje (Venturelli; 2000), y en nuevas visiones sobre la organización y producción de conocimientos. Este paradigma de aprendizaje, da lugar a los denominados "*ambientes constructivistas de aprendizaje*", en el seno de los cuales el conocimiento que se genera es un "*conocimiento significativo*" (Roschke; 2001). La noción de "aprendizaje significativo" permite establecer puentes entre la teoría y la práctica, entre el saber y su finalidad social e institucional. Dicha modalidad de aprendizaje se funda en la presencia de tres términos: criterios de cambio, análisis de problemas prácticos y propuestas de acción (Davini; 1994).

En estos "*ambientes de aprendizaje abiertos*" el alumno puede controlar su proceso de aprendizaje seleccionando los contenidos, los métodos, el lugar y el ritmo con los cuales desea aprender. De esta manera el alumno se convierte en un sujeto que construye su propio conocimiento, proceso particular para cada persona que se organiza en la interrelación con las demás personas (incluido el docente / orientador) y el contexto. Surge aquí una primera relación con el contexto, ya que el conocimiento significativo es

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



un conocimiento que se da a partir de un “aprendizaje en contexto”. El enfoque pedagógico centrado en la “metodología estudio/trabajo” (Davini, 1989) permite articular el contexto y las prácticas laborales como ejes fundamentales del proceso educativo. Así, el contexto de trabajo es entendido como un contexto de aprendizaje. Esta metodología asigna un valor educativo el trabajo, y se centra en tres categorías principales: aprendizaje/trabajo, grupo/trabajo y proceso intelectual/trabajo (Davini, op. cit). En el aprendizaje en esta línea pedagógica no queda excluido del proceso laboral, sino que al contrario, se da en su propio seno. Es en la articulación del trabajo y su contexto, que se da el proceso formativo; y esta articulación es alcanzada a través de la problematización de la práctica.

La metodología estudio/trabajo se aparta de esta manera, de las “*pedagogías de la transmisión y del adiestramiento*”, para acercarse a una “*pedagogía de la problematización*” cuyas principales características son: la indagación sobre la práctica, la pregunta como método de indagación, la práctica pensada como un acto colectivo y no individual, la identificación de los problemas de la práctica, la búsqueda de información para comprenderlos, la reflexión teórica para iluminar dichos problemas y dar lugar a la generación de hipótesis de solución, la prueba de dichas hipótesis en la práctica para verificar su adecuación en la resolución del problema (Davini, op. cit).

Para esta pedagogía resulta central la noción de problema con la que se trabaja. Pudiendo ser definido como la brecha existente entre una realidad observada y un deseo acerca de cómo debe ser esa realidad para un determinado observador (Rovere; 1993).

La pedagogía de la problematización se funda en la categoría de conflicto, opera con la diferenciación latente/manifiesto y subjetivo/objetivo, y se centra en los equipos de salud y en la contextualización de sus prácticas. Esto la diferencia de la metodología de “solución de problemas” que opera sobre el análisis de problemas semi estructurados en los cuales prima para su resolución una racionalidad técnica (Davini; 1994).

Este planteo pedagógico permite definir un “paradigma educacional” creativo e innovador a la hora de trabajar con la tensión inherente a todo acto educativo. Nos referimos a la tensión entre “*regulación*” y “*emancipación*” (Davini; 2002) que se imbrican en todo proceso de enseñanza / aprendizaje, y que dan lugar al interjuego constante de momentos que apuntan al disciplinamiento y modelación de los comportamientos, con momentos que potencian la libertad, la autonomía y la creatividad.

### **DISEÑO CURRICULAR.**

Teniendo en cuenta los fundamentos epistemológicos y pedagógicos planteados se propone una organización curricular en dos ciclos. El primer Ciclo finaliza con la titulación intermedia de Técnico/a en Nutrición Comunitaria, y el segundo Ciclo finaliza con la Titulación de Licenciado/a en Nutrición).

La orientación para destacar como estructurante de la organización curricular supone la articulación entre asignaturas que sientan las bases para un conocimiento disciplinario fundamental e indispensable con instancias curriculares de estudio/trabajo. Estas instancias estarán definidas por prácticas orientadas según áreas de ejercicios profesionales, que irán acompañando todo el proceso formativo, evitándose de esta manera la disociación entre teoría y práctica.

Como elemento innovador de este modelo, pensado a partir de un aprendizaje basado en la resolución de problemas y necesidades de la práctica profesional y no de un saber

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



académico descontextuado, emerge la propuesta de incluir experiencias de trabajo en equipos interdisciplinarios como parte del proceso de formación de grado.

Para esto, la Carrera propuesta prevé espacios curriculares compartidos con otras carreras del Departamento de Salud Comunitaria, garantizando de esta forma el desarrollo de competencias orientadas al trabajo en equipo interdisciplinario desde el inicio de la trayectoria académica con otros estudiantes del campo de la salud.

Específicamente, los estudiantes de Nutrición compartirán los siguientes espacios curriculares con los estudiantes de la Licenciatura en Enfermería:

- Salud Pública
- Psicología
- Educación permanente
- Gestión de las organizaciones de salud
- Metodología de la investigación en salud

Y los siguientes espacios curriculares con los estudiantes de la Licenciatura en trabajo Social:

- Antropología
- Seminario de observación y análisis de problemas sociales
- Estadística y demografía
- Historia Social latinoamericana
- Promoción comunitaria
- Epidemiología

De esta forma, la propuesta curricular responde a dos ejes claves en el diseño de carrera propuesto: uno que apunta a generar procesos educativos pensados desde la resolución de problemas y necesidades comunitarias; y otro, coherente con el primero, que incluye los abordajes interdisciplinarios al nivel de la enseñanza de grado.

Además, se intensifica un proceso de integración inter carreras a nivel departamental novedoso en el contexto de la Universidad de Lanús, en la medida en que la propuesta de incluir experiencias de trabajo interdisciplinarios requiere la cooperación y el trabajo conjunto de las distintas carreras involucradas en el campo de la salud socio comunitaria.

Se trata de una propuesta de innovación pedagógica que aporta nuevas respuestas por parte de la Universidad a nuevas necesidades y demandas en la formación de recursos humanos en salud.



**ESTRUCTURA CURRICULAR**

**PRIMER CICLO**

<b>Año /cuat</b>	<b>Cód.</b>	<b>Unidad Curricular</b>	<b>Correlati- vidad</b>	<b>Carga Horaria</b>	<b>Règimen</b>
<b>1/1</b>	1	Salud Pública	-	48	C
	2	Nutrición I (nutrición normal)	-	80	C
	3	Biofísica y bioquímica I	-	80	C
	4	Anatomía y Fisiología I	-	80	C
	5	Seminario de observación y análisis de problemas sociales.	-	152	A
<b>1/2</b>	6	Nutrición II (nutrición normal en comunidades)	2 -3	60	C
	7	Biofísica y bioquímica II	3	64	C
	8	Historia Social latinoamericana	-	96	C
	9	Anatomía y fisiología II	4	80	C
<b>2/3</b>	10	Nutrición III (Nutrición materno-infantil y en edad escolar y adolescencia)	6- 7- 9	80	C
	11	Antropología	-	64	C
	12	Bromatología y tecnología de los alimentos I	6 - 7	60	C
	13	Física y química culinaria I (técnica dietética)	6- 7	80	C
	14	Educación Permanente	-	64	C
<b>2/4</b>	15	Bromatología y tecnología de los alimentos II	12 - 13	60	C
	16	Física y Química Culinaria II (técnica dietética)	12 - 13	80	C
	17	Psicología	-	96	C
	18	Nutrición IV (nutrición del adulto mayor y en la actividad física y el deporte)	10	60	C
	19	Promoción comunitaria	1 - 5 - 14	64	C
<b>3/5</b>	20	Microbiología y parasitología	7- 9 - 18	80	C
	21	Fisiopatología y dietoterapia del adulto I	15- 16 - 18	80	C
	22	Técnica dietoterápica I	15- 16 - 18	60	C
	23	Estadística y demografía	1	64	C

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



	24	Nutrición en Salud Pública	1 - 18 - 19	80	C
3/6	25	Fisiopatología y Dietoterapia del adulto I I	21 - 22	80	C
	26	Técnica Dietoterápica II	21 - 22	60	C
	27	Desarrollo Comunitario y Organización social	19	60	C
	28	Seminario Optativo I	-	40	C
	29	Prácticas de nutrición en salud pública I	24	80	C

Otros requisitos: Inglés I y II (70 hs cada uno); Informática I y II (70 hs cada uno).  
Concluido el tercer año se obtiene el título de Técnico/a en Nutrición Comunitaria.  
Carga horaria total de la tecnicatura: 2412 horas

## SEGUNDO CICLO

4/7	30	Gestión de las organizaciones de salud	1 - 23 - 27	80	C
	31	Metodología de la investigación en salud	11- 17- 19-23	96	C
	32	Teoría y Práctica de la Gestión y Administración de Servicios Alimentarios I	1-5- 29	80	C
	33	Política alimentaria y legislación	29	60	C
	34	Evaluación Nutricional	29	96	C
4/8	35	Teoría y Práctica de la Gestión y Administración de Servicios Alimentarios II	32 - 33	80	C
	36	Economía Alimentaria	33	60	C
	37	Epidemiología	31	64	C
	38	Ética profesional	-	60	C
	39	Fisiopatología y Dietoterapia del Niño	25-34	80	C
5/9	40	Prácticas de Nutrición en Salud Pública II	29 - 35	80	C
	41	Seminario Optativo II	-	40	C

Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez



	42	Seminario Optativo III	-	40	C
	43	Taller de Trabajo Final	30-31-32-33-34-35-36-37-38-39	100	C
5/10	44	Prácticas de Administración de Servicios de Alimentación	30-31-32-33-34-35-36-37-38-39	100	C
	45	Prácticas de Dietoterapia	30-31-32-33-34-35-36-37-38-39	100	C
	46	Seminario Optativo IV		40	C

**Otros requisitos:**

Inglés III: 70 HS

Informática III: 70 hs

Seminario de Pensamiento Nacional: 64 hs.

Aprobación del trabajo Final

Carga horaria total de la Licenciatura: 3872 horas

**CONTENIDOS MÍNIMOS:**

**SALUD PÚBLICA**

Introducción a la epistemología de las ciencias de la salud. Los conceptos de enfermedad, salud y curación desde una perspectiva histórica. Integrales de cuidado-salud-enfermedad-atención. Historia de la medicalización. Salud Pública y Medicina Social. Funciones Esenciales de la Salud Pública (FESP) Enfoques tradicionales en Salud Pública. Crisis de la Salud Pública, nueva Salud Pública y Salud Colectiva. Modelo médico hegemónico. Estrategias de cobertura de la salud. Estrategia de Atención Primaria de la Salud. Atención primaria y primitiva en salud. Tendencias actuales. Dinámica de salud: herramientas demográficas y epidemiológicas. Conceptos de Transición y contratransición. Conceptos de condiciones de salud y desigualdades en salud. Situación de salud actual en Latinoamérica y en Argentina. Sistema de Salud en Argentina.

**NUTRICIÓN I (NUTRICIÓN NORMAL)**

Conceptos en nutrición normal. Tiempos de la nutrición y leyes de la alimentación. Energía, macro y micronutrientes: biodisponibilidad, requerimientos, recomendaciones, funciones y alimentos fuente. Cálculo de necesidades en personas sanas.

**BIOFÍSICA Y BIOQUÍMICA I**

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



La célula como unidad de los seres vivos y su relación con el medio. Organización celular. Agrupaciones celulares y tejidos. Metabolismo y funciones celulares. División celular y reproducción. Organización del genoma. Conceptos de Biología Molecular. Agua, soluciones, electrolitos y pH. Estructura atómica y molecular. Nociones básicas sobre: estructura, función, ciclos. Materia. Cuerpo. Sustancia. Sistemas materiales. Fenómenos físicos y químicos. Gases. Fuerza. Gravedad. Leyes de Newton. Dinámica. Trabajo. Energía. Potencia. Termodinámica y termoquímica. Bioenergética.

### **ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA I**

Conceptos generales sobre el cuerpo humano, sus funciones y modo de estudio. Niveles de organización en el hombre: células, tejidos, órganos, sistemas y aparatos que participan en las funciones de nutrición, de relación y de reproducción. Introducción a las funciones y mecanismos fisiológicos normales del organismo humano. Medio interno.

### **SEMINARIO I: OBSERVACIÓN Y ANÁLISIS DE PROBLEMAS SOCIALES**

La "cuestión social" contemporánea. La noción de "Cuestión social" como configuración histórica. El concepto de "problemas sociales". El Estado y las Políticas Sociales. El Tercer Sector. El Estado y las Políticas Sociales. Cuestión Social, ciudadanía y derechos sociales en la actualidad. Trabajo con problemas: Técnicas para la Selección, Descripción, Priorización.

Algunas situaciones problemáticas actuales en Argentina. Las transformaciones en el mundo del trabajo. Su impacto sobre la estructura social y en la familia. La pobreza y su heterogeneidad. Diversos métodos de medición de la pobreza. Organizaciones Sociales. El sistema de salud en Argentina. Acceso al sistema de salud. Problemas de salud vinculados con la pobreza.

El conocimiento del ámbito barrial y de algunas de sus situaciones problemáticas. Conocimiento y acción. Conocimiento científico y práctica profesional. El ámbito barrial como espacio de "lo particular". Técnicas de relevamiento de información y registro: observación, entrevista, encuesta, cuaderno de campo. El informe. Fuentes de información secundaria: Censo Nacional de Población y Vivienda, Encuesta Permanente de Hogares (EPH)

### **NUTRICION II (NUTRICION NORMAL)**

Composición química de alimentos y cálculo por comida.

Anamnesis alimentaria, prescripción y realización del plan alimentario normal.

Prescripción. Fórmula sintética. Fórmula desarrollada. Realización e interpretación.

Selección y formas de preparación. Distribución en comidas diarias.

Guías alimentarias para la población argentina. Nutrición y alimentación en diferentes momentos biológicos y situaciones especiales. Crecimiento y desarrollo y su relación con la alimentación. Salud bucal y nutrición.

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



### **BIOFÍSICA Y BIOQUÍMICA II**

Vías metabólicas más importantes de glúcidos, lípidos, proteínas, ácidos nucleicos y enzimas; la interrelación de los mismos y la importancia de los mecanismos de regulación para la vida y la economía celular. Vitaminas. Hormonas. Bioquímica del Hemo. Integración y regulación metabólica. Inmunidad. Valores normales de laboratorio. Homeostasis, ósmosis, osmolaridad.

### **HISTORIA SOCIAL LATINOAMERICANA**

Características socioculturales de las poblaciones prehispánicas. Desarrollo y disolución del orden colonial. Constitución de los estados nacionales en América latina: similitudes y diferencias entre países. Consolidación y características del estado oligárquico en el marco de las economías primario-exportadoras. Las respuestas sociales y políticas a la crisis del treinta, bajo el nuevo ordenamiento de la economía capitalista. Vínculos entre Estado y sociedad civil: Movilización y protesta de las clases subalternas urbanas y rurales. Formación y expansión del movimiento sindical. Emergencia de los sectores medios. La ampliación de la ciudadanía política y social. Consolidación de la hegemonía de Estados Unidos en la región: el Estado como organizador del desarrollo y articulador de actores sociales. Transformaciones de las décadas del sesenta y setenta: reformismo, autoritarismo y procesos revolucionarios bajo las políticas continentales de Estados Unidos hacia la región. La integración latinoamericana. América Latina frente a los impactos de la globalización. Su ubicación en el marco multipolar del nuevo orden internacional. El proceso de integración del Mercosur. Consecuencias y perspectivas.

### **ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA II**

Estructuras anatómicas de relevancia para la realización de la valoración antropométrica necesaria para el diagnóstico nutricional. Fisiología de los aparatos y sistemas. Metabolismo de los nutrientes. Función de nutrición: aprovechamiento de los nutrientes, transporte, utilización y excreción. Integración de funciones.

### **NUTRICIÓN III (Nutrición materno - infantil, y nutrición en edad escolar y adolescencia)**

Requerimientos nutricionales especiales en la embarazada. Evaluación nutricional. Cambios fisiológicos del embarazo. Embarazo en diferentes situaciones biológicas y sociales. El recién nacido. Crecimiento intrauterino. Clasificación del RN según peso y edad gestacional. Factores que modifican el crecimiento intrauterino. Prematurez. Características fisiológicas del prematuro. Requerimientos calórico-proteicos, y de micronutrientes del RN. Leche materna y calostro. Fisiología de la secreción láctea. Ventajas de la alimentación

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



específica. Requerimientos para el lactante según edad (primer trimestre, ablactación). Requerimiento de agua, valor de ionograma, composición de los diferentes líquidos corporales. Lactario. promoción de la lactancia. Planes de protección materno-infantil

Alimentación del niño en la primera y segunda infancia y del adolescente. Requerimientos calórico-proteicos de vitaminas y minerales. Configuración de las prácticas alimentarias. Alimentación en instituciones: cocina hospitalaria pediátrica, comedores escolares, comunitarios. Acciones de prevención nutricional.

### **ANTROPOLOGÍA**

Sujeto y estructura social, papel de la acción humana en la constitución de las estructuras sociales. El concepto de cultura. Cultura hegemónica, cultura subalterna. Concepto de reproducción social, dimensiones culturales y materiales. Control social de la vida cotidiana. Representaciones simbólicas y constitución de identidades sociales. El individualismo contemporáneo. La familia como producto de una construcción histórica. Interrelaciones mundo público - mundo privado. El papel de la familia en la reproducción social. Aspectos políticos-históricos de la familia argentina y su problemática actual. La familia indígena, rural y de sectores populares urbanos; sobrevivencia y reproducción: redes y estrategias. Las prácticas alimentarias como procesos culturales e históricos. Antropología alimentaria.

### **BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I**

Bromatología analítica. Productos alimenticios. Agentes y mecanismos de deterioro de los alimentos. Aditivos alimentarios. Alteración, adulteración, falsificación y conservación de alimentos. Envases. Aguas de consumo. Transformaciones de materias primas en productos acabados y sus formas de conservación. Modificaciones en la calidad nutricional, sensorial y microbiológica. Desarrollo de nuevos productos: alimentos enriquecidos y fortificados. Principales procesos industriales en la elaboración de productos animales y vegetales. Desarrollo de nuevas tecnologías. Alimentos transgénicos. Dietéticos y funcionales. Tóxicos.

### **FÍSICA Y QUÍMICA CULINARIA I**

Conceptos de la técnica dietética. Criterios cuali-cuantitativos, Características físico - químicas de los alimentos. Operaciones mecánicas, físico-químicas y biológicas. Recetario. Estado de agregación de los materiales. Agua. Modificaciones y comportamiento de los alimentos, según las diferentes técnicas de manejo aplicadas.

### **EDUCACIÓN PERMANENTE EN SALUD**

Educación permanente en salud. Educación Alimentaria Nutricional. Promoción de la salud a través de la EAN en la práctica clínica, comedores escolares, y ámbitos comunitarios Fundamentos. Educación formal y no formal. Educación popular en salud.

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



La enseñanza y el aprendizaje. Derivaciones prácticas de las teorías actuales del aprendizaje en las decisiones de enseñanza. El enfoque estudio-trabajo. La metodología de la problematización.

**BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II:**

Composición química de los diferentes grupos de alimentos y principales procesos tecnológicos aplicados: azúcares, leche y lácteos, cereales y derivados, harinas, pan, alimentos vegetales, bebidas, conservas, carnes, grasas y aceites comestibles, huevo, pescado, aves.

**FÍSICA Y QUÍMICA CULINARIA II**

Estructura y composición de los alimentos. Modificaciones y comportamiento de los alimentos, según las diferentes técnicas de manejo aplicadas. Evaluación sensorial y propiedades reológicas.

**PSICOLOGÍA**

Construcción socio histórica de los conceptos de niñez, adolescencia y adultez. Niñez: crecimiento, maduración y desarrollo. Etapas evolutivas y libidinales. El proceso de Socialización. Agentes socializadores: la familia, la escuela, los medios de comunicación. Juego y creatividad en la niñez. Etapas del desarrollo de los procesos cognoscitivos. La función simbólica. La construcción del género. Adolescencia. Fases en el desarrollo de la adolescencia: de la pubertad a la adolescencia tardía. Procesos de socialización: la familia, los pares, la escuela, los medios de comunicación e informáticos. Construcción de la identidad. Género y la construcción de la identidad sexual. Procesos transculturales en la conformación de la adolescencia. Fenómenos grupales: tribus urbanas, pandillas. Construcción de un proyecto vocacional-laboral. Adultez. Momentos en el desarrollo de la adultez. Procesos de cambio en la adultez mayor. Socialización e identidad en este momento vital. Problemáticas de la niñez, la adolescencia y la adultez: Violencia: maltrato, violencia doméstica, violencia social, distintas formas de explotación; problemáticas alimentarias (anorexia, bulimia); enfermedades de transmisión sexual, embarazo adolescente, homicidio, suicidio, accidentes, adicciones, desempleo. Salud mental y prácticas alimentarias: perspectiva psicológica y de salud mental para la comprensión del proceso de alimentación en su dimensión individual y socio comunitaria. Procesos nutricionales y alimentarios y subjetividad.

**NUTRICIÓN IV (Nutrición EN ADULTOS MAYORES Y Nutrición EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE)**

Cambios fisiológicos en la adultez y vejez. Requerimientos calórico-proteicos, de micronutrientes y de agua. Evaluación nutricional del adulto mayor. Hábitos alimentarios. Contexto familiar. Alimentación en comedores. Guías de alimentación para adultos mayores. Elaboración de planes de alimentación. Fisiología de la actividad física y el deporte. Cálculo del gasto calórico según actividad. Evaluación antropométrica del individuo activo y el deportista. Requerimientos calórico-proteicos, y de micronutrientes en la actividad física. Hidratación. Comedores en ámbitos deportivos (clubes, colonias)

**PROMOCIÓN COMUNITARIA**

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



La comunidad como nivel de intervención. Su concepto e historia. Descripción y caracterización de las comunidades: nucleamientos poblacionales y espacios habitacionales. Modelos de relacionamiento interno y externo. Actores de la comunidad: grupos y líderes, organizaciones e instituciones, los movimientos sociales. Las problemáticas sociales en sus manifestaciones comunitarias. Prácticas comunitarias y alimentación. Participación Social y Participación Comunitaria. Elaboración de Proyectos de Promoción Comunitaria.

### **MICROBIOLOGÍA**

Microbiología general. Clasificación de los microorganismos. Evolución y adaptación. Morfología. Estudios microbiológicos en muestras de agua, alimentos y materiales biológicos. Requerimientos químicos y físicos para el crecimiento. Nutrición y metabolismo de los microorganismos. Curvas de desarrollo. Acción patógena. Inmunología. Toxinas. Agentes antimicrobianos. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Profilaxis. Análisis de riesgo microbiológico.

### **FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO I**

Bases fisiopatológicas de las enfermedades del adulto. Situaciones fisiopatológicas que presentan relación con la nutrición. Fisiopatología de los sistemas y aparatos del organismo. Fundamentos e instrumentos de la dietoterapia para cada situación fisiopatológica. Características de la indicación dietoterápica. Abordaje nutricional en las diferentes enfermedades según la fisiopatología y el diagnóstico del estado nutricional. Plan alimentario. Pruebas diagnósticas.

### **TÉCNICA DIETOTERÁPICA I**

Modificaciones y comportamiento de los alimentos, según las diferentes técnicas de manejo aplicadas. Selección y preparación de sistemas alimentarios, adecuados a las diferentes situaciones fisiopatológicas.

### **ESTADÍSTICA Y DEMOGRAFÍA**

El lugar de la estadística en el proceso de investigación. Distribuciones de frecuencia. Elementos para su análisis. Construcción de tablas y gráficos. Medidas de tendencia central. Medidas de orden. Medidas de dispersión y variabilidad. Otras medidas: variancia, grados de libertad. Coeficiente de variación. Razones, índices, proporciones, tasas. La distribución normal, forma general de la curva normal. Nociones sobre probabilidad, regresión y correlación. Test de significación. Introducción al análisis demográfico. Estructura y dinámica de la población. Caracterización. Análisis de la pirámide de la población. La distribución espacial y la influencia del medio en los problemas sociales. Características ocupacionales: conceptos básicos y sistemas clasificatorios. Composición de los hogares. Medidas básicas de la mortalidad, la morbilidad y de la fecundidad. El concepto de riesgo sanitario. Conceptos básicos de la epidemiología aplicados al análisis demográfico. La medición del fenómeno migratorio: factores determinantes y consecuencias del mismo. Población y desarrollo. Políticas de población en la Argentina, lineamientos actuales. Utilización de los

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



programas informáticos básicos de procesamiento de datos estadísticos y sus entornos operativos.

### **NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA**

Políticas de salud, bienestar y desarrollo humano. Saneamiento ambiental y entornos saludables. El contexto de la nutrición en salud pública: económico, social, político, cultural, sanitario. Políticas Alimentarias Plan Nacional de Seguridad Alimentaria de la República Argentina. Derecho a la alimentación y seguridad alimentaria. La promoción de la salud y prevención de las enfermedades prevalentes según perfil nutricional de Argentina. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. Programas Alimentarios.

### **FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO II**

Fisiopatología de los sistemas y aparatos del organismo. Fundamentos e instrumentos de la dietoterapia. Características de la indicación dietoterápica. Abordaje nutricional en las diferentes enfermedades según la fisiopatología y el diagnóstico del estado nutricional. Soporte nutricional. Rol profesional en la terapéutica alimentaria. Relación profesional – paciente. Equipo terapéutico. Enfermedades metabólicas. Situaciones especiales: cáncer, sida, cirugías, alergias alimentarias, malnutrición. Nutrición y sepsis.

### **TÉCNICA DIETOTERÁPICA II**

Selección y preparación de sistemas alimentarios, adecuados a las diferentes situaciones fisiopatológicas. Principios básicos para la utilización y adecuación de productos nutroterápicos

### **DESARROLLO COMUNITARIO Y ORGANIZACIÓN SOCIAL**

Conceptos de comunidad y desarrollo de la comunidad. Integración del desarrollo de la comunidad a los planes de desarrollo nacional. Trabajo humano como clave de la cuestión social. Conflictos entre el trabajo y capital en la presente fase histórica. Evolución socio-cultural. Secuencias básicas de la evolución sociocultural. La revolución mercantil, formaciones socioculturales que generaron. Ubicación de Latinoamérica y Argentina en éste contexto. Formación de trabajadores. Cooperativas. Centros sociales. Programas. Diferentes Modalidades de la organización comunitaria.

### **GESTIÓN DE LAS ORGANIZACIONES DE SALUD**

El proceso administrativo: principios y funciones. Escuelas de Administración. La administración de lo público. Políticas, estrategias, prioridades y programas. Marco normativo de la administración de la Provincia de Buenos Aires. El hospital público: Organización. Misiones y funciones. Niveles de complejidad. Los Centros de Salud. Los hospitales como empresas. Las organizaciones: nociones, tipos, enfoques, corrientes. Los fines, metas y objetivos de las

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



organizaciones. Cultura organizacional. Intereses, conflictos y poder en las organizaciones. Estructura organizacional. Las clases y el control. Condiciones de trabajo. El análisis institucional. Planificación estratégica situacional a partir de los problemas de la comunidad-meta y de los recursos humanos disponibles. El cambio organizacional. Repercusiones en la administración de los servicios de salud y de enfermería. El trabajo en equipo. Liderazgo y poder. Sistema de información. Los procesos comunicacionales. La toma de decisiones. El costo de los servicios hospitalarios. El presupuesto: formulación y modalidades. Evaluación de los servicios de enfermería. Evaluación de los servicios de Alimentación. Criterios en la asignación de los recursos. La capacitación y actualización permanente de los recursos humanos. Calidad: definición. Calidad total. Control de calidad. Programas Nacionales y Provinciales de control de calidad de los servicios de salud. Marketing en salud. Rol del Nutricionista en las Organizaciones de Salud.

### **METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION EN SALUD**

La metodología como una metódica. La tensión descubrimiento-validación. Inferencias racionales: Deducción, Inducción, Abducción y Analogía. Conceptos de diseño, proceso y proyecto. Tipos de diseño: exploratorio, descriptivo, correlacional, explicativo, cuasi experimental, experimental. Abordajes cualitativos y cuantitativos. Relación entre teoría, método y técnicas. Construcción del objeto de investigación. “Coherencia interna” del diseño. Delimitación teórica del objeto: el estado del arte: criterios para su elaboración. Área temática y recorte de un problema de investigación. Relevancia cognitiva y social del problema de investigación. Objetivos. Función del marco teórico. Supuestos e Hipótesis.

La traducción de términos teóricos a empíricos. El sistema de matrices de datos y sus elementos: Unidad de análisis, variables, dimensiones, valores, indicadores. Fuentes de información: tipos y características. Procedimientos de muestreo. Las técnicas y su relación con el objeto de estudio y el marco conceptual. Validez y confiabilidad. Instrumentos de procesamiento, recolección y análisis de la información. Estrategias de integración de la información. Procesos de investigación en salud. La escritura en la investigación: informes, artículos científicos.

### **Teoría y práctica de la GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS I**

Planificación del servicio. Misión, visión y funciones. Organigrama. Diseño de la planta física, equipamiento, recursos humanos. Diseño de Planes de Alimentación en instituciones (comedores escolares y comunitarios fábricas, empresas y usinas de alimentación). Diseños de planes alimentarios en emergencias y catástrofes. Costos y presupuesto. Categorías presupuestarias. Administración de recursos. Control de gestión. Tablero de comandos. La asignatura supone el desarrollo de 20 hs. prácticas en campo.

### **POLÍTICA ALIMENTARIA Y LEGISLACIÓN**

Concepto, modos instrumentales, estrategias implementadas en diferentes países. Resultados. Las políticas sociales y de salud en Argentina y

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



Latinoamérica Las políticas públicas que influyen en la situación alimentaria-nutricional de la población.

Programas alimentarios vigentes. Otras estrategias de asistencia alimentaria. Legislación alimentaria vigente. Codex. Código alimentario Argentino. Normas Mercosur. Sistemas y normas de calidad e inocuidad de alimentos. Control, normatización y certificación de la calidad. Rotulado nutricional.

### **EVALUACIÓN NUTRICIONAL**

Alcance e importancia de la evaluación nutricional. Factores condicionantes del estado nutricional, directos e indirectos. Indicadores. Antropometría y composición corporal. Metodología para su valoración. Técnicas de medición. Error de medición. Utilización e interpretación de los estándares de referencia. Puntos de corte y clasificación del estado nutricional. Valoración nutricional en diferentes situaciones fisiológicas y fisiopatológicas. Evaluación de la ingesta alimentaria. Encuestas alimentarias de consumo.

### **Teoría y práctica de la GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS II**

Organización de las prestaciones: bienes y servicios. Diseño de planes alimentarios, atención del paciente internado, ambulatorio o usuario del servicio. Modalidades de prestación. Sistema de contrataciones y compras. Normas de bio-seguridad. Parámetros de calidad. Rol del Licenciado en Nutrición acorde al perfil institucional.

La asignatura supone el desarrollo de 30 hs. prácticas en campo.

### **ECONOMÍA ALIMENTARIA**

Fundamentos de la macro y micro economía. Sistema económico. Factores y sectores de la producción. Actividades económicas primarias y secundarias. Oferta y Demanda. Indicadores de desarrollo económico. Desarrollo Humano y Desarrollo Sostenible. El consumidor en el sistema económico. Disponibilidad y acceso alimentario nacional y regional. Hoja de balance de alimentos. Canasta básica de alimentos familiar. Distribución intrafamiliar de alimentos. Unidades consumidoras. Mapa alimentario argentino. Industria de alimentos en la República Argentina. Cadena alimentaria.

### **EPIDEMIOLOGÍA**

Concepto y fines de la epidemiología. Los conceptos de salud y enfermedad. Interacciones entre el hombre y su medio ambiente. Detección de enfermedades. Criterios para la elección de programas de detección. Indicadores de salud comunitaria. Medida de resumen, de frecuencia y asociación. Clasificación de los fenómenos de masas: epidemias, pandemias, endemias. Clasificación de los estudios epidemiológicos: transversales, longitudinales, descriptivos, analíticos. Preparación y realización de encuestas epidemiológicas. Conceptos generales de epidemiología de enfermedades infecciosas y no infecciosas. Estudio de Brote. Vigilancia en Salud y Sistema de Vigilancia Alimentario Nutricional. Aspectos epidemiológicos de los accidentes

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



156/11

*Universidad Nacional de Lanús*

y de las enfermedades mentales. Prevención y control de estas manifestaciones. Papel de la epidemiología en la administración y planificación de los servicios y programas de salud.

### **ÉTICA PROFESIONAL**

Concepto y dimensiones de la ética. Ética autónoma y heterónoma. La ética y la ley. El pensamiento ético de los grandes líderes. Bioética. Principios. Enfoque interdisciplinario para la toma de decisiones. Principios, reglas y valores. Bioética e investigación científica con énfasis en la nutrición. Problemas bioéticos relacionados con el comienzo y el final de la vida. Derechos y deberes del paciente y del equipo de salud. Deontología. Comités de bioética: fundamentos y trascendencia social. Marco legal de la República Argentina y del MERCOSUR.

### **FISIOPATOLOGIA Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO**

Abordaje nutricional en las diferentes enfermedades según la fisiopatología y el diagnóstico del estado nutricional, del recién nacido a término, pretérmino o bajo peso al nacer. Desnutrición infantil, síndrome diarreico, deshidratación, enfermedad celíaca. Dietoterapia de las enfermedades del aparato digestivo y glándulas anexas, trastornos metabólicos, enfermedades neurológicas, cardiovasculares, pulmonares (fibrosis quística) y renales. Alergias alimentarias. Soporte nutricional.

### **PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA I**

La práctica del diagnóstico del estado nutricional y de la población en diferentes situaciones y contextos.

### **PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA II**

Prácticas preprofesionales con eje en procesos de planificación, ejecución y evaluación de programas de nutrición en diferentes situaciones y contextos.

### **Taller de TRABAJO FINAL**

Diseño de Proyectos de indagación y/o intervención. El proyecto. Formatos de presentación. Requerimientos para su elaboración. Fundamentación. Objetivos. Metodología. Cronograma. Bibliografía: selección y pertinencia. Escritura académica: formatos.

### **PRÁCTICAS DE DIETOTERAPIA Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

Aplicación de las etapas del proceso administrativo. Planificación de la alimentación normal.

Entrevistas, relación profesional – paciente. Anamnesis alimentaria. Prescripción dietética y realización del plan de alimentación. Seguimiento de la evolución

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**



**156/11**

*Universidad Nacional de Lanús*

del tratamiento dietético y del estado nutricional. Educación alimentaria – nutricional

### **SEMINARIOS OPTATIVOS**

Los seminarios optativos constituyen propuestas a disposición de los estudiantes con una carga horaria de 40 hs; los mismos variarán año a año en función de:

- Criterios de actualización del campo
- Situaciones de contexto ligadas a la problemática nutricional
- Intereses y propuestas de profesores y estudiantes

Se mencionan algunos a manera de ejemplo. A su vez, los alumnos podrán optar también por algunos de los seminarios optativos de las otras Carreras del Departamento.

- Planificación y administración sanitaria
- Comunicación social
- Educación alimentaria-nutricional
- Sociología de la alimentación
- Ecología y medio ambiente´
- Políticas alimentarias
- Diseño de proyectos de investigación

**Firma: Mg. Nerio Neirotti Daniel Rodriguez Valeria Suarez**