



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

Lanús, 15 ENE 2015

VISTO, el Expediente N° 3880/14 correspondiente a la 10ª Reunión del Consejo Superior del año 2014 y las Resoluciones del Consejo Superior N° 169/11, 179/11 y 231/13; y,

CONSIDERANDO:

Que a través de lo actuado en el expediente indicado en el Visto, se tramita la propuesta de modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición, que ha presentado el Departamento de Salud Comunitaria;

Que el Consejo Departamental en su reunión del día 16 de diciembre de 2014 ha evaluado y aprobado la propuesta;

Que estas modificaciones se enmarcan en los lineamientos propuestos para el proceso de revisión curricular aprobadas por las resoluciones del Consejo Superior N° 107/13 y N° 222/13 respectivamente;

Que las modificaciones propuestas tienen la finalidad de fortalecer los núcleos sustantivos de la carrera a partir del compromiso con un proceso creativo y permanente de mejora de la enseñanza que amplía las oportunidades y experiencias de los estudiantes;

Que las áreas de formación que organizan el plan de estudios, los ejes temáticos y contenidos curriculares básicos, las cargas horarias, los criterios sobre la intensidad de la formación práctica y las características del trabajo final, se han adecuado a los estándares propuestos para la carrera a nivel nacional y del Mercosur y que esta adecuación no ha generado una modificación significativa en el número de materias o en la carga horaria total de la carrera;

Que asimismo se ha profundizado la impronta social y comunitaria propia del enfoque ha dado la carrera en la UNLa, acorde con el Proyecto Institucional;

Que este plan de estudios incorpora diferentes espacios de integración, en distintos momentos de la formación, de modo de abordar la complejidad disciplinar desde una postura problematizada, y en su vinculación con situaciones y elementos propios del contexto sociocultural contemporáneo;

Que el plan incorpora la propuesta de flexibilización que la Secretaría Académica ha realizado a través del Área de Idiomas e Informática;

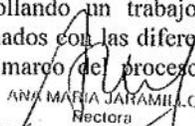
Que estos cambios han implicado un reordenamiento de la grilla curricular introduciendo nuevas asignaturas, modificando secuencias, correlatividades, y eliminando algunas materias del plan vigente así como han requerido modificar y reorganizar contenidos mínimos;

Que la Secretaría Académica ha participado del proceso de revisión a través de sus equipos técnicos curriculares desarrollando un trabajo de construcción conjunta que optimiza los procesos relacionados con las diferentes instancias de análisis de los planes de estudio, en el marco del proceso de

  
Dr. FRANCISCO ESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARÍA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

revisión consensuado en la Institución a través de las resoluciones antes mencionadas;

Que la Secretaría Académica, tras analizar el plan de estudios considera que el mismo responde a los lineamientos académicos de la Institución;

Que en su 10ª Reunión de 2014, este cuerpo ha tratado la mencionada modificación y que la misma ha sido objeto de tratamiento específico por parte de su comisión de Asuntos Académicos y no se han formulado objeciones;

Que es atributo del Consejo Superior normar 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 las modificaciones del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición, que ha presentado el Departamento de Salud Comunitaria, conforme se detalla en el Anexo I: Fundamentación de los cambios, organización Curricular y grilla comparativa entre el Plan de Estudios aprobado por Resolución del Consejo Superior N° 169/11 y modificado por las Resoluciones CS N° 179/11 y 231/13; y el plan de estudios que se aprueba en la presente Resolución; y en el Anexo II: Plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición con su fundamentación, perfil y alcances de sus títulos, estructura curricular y contenidos mínimos de las asignaturas, de treinta y nueve (39) fojas que forman parte de la presente Resolución.

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 y notifíquese en los términos del Artículo 40 del Reglamento de la Ley Nacional de Procedimientos Administrativos, aprobados por el Decreto N° 1759/72 (t.o. 1991). Cumplido, archívese

  
Dr. FRANCISCO DESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARÍA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

ANEXO I

**Modificaciones del Plan de Estudios: Fundamentación de los cambios**

**1. Adecuación de la carga horaria total del plan y contenidos mínimos a estándares nacionales y MERCOSUR**

Se analizó la grilla curricular propuesta para el plan 2015 en relación con los siguientes aspectos relativos a los estándares nacionales y MERCOSUR: áreas de formación, ejes temáticos y contenidos curriculares básicos, carga horaria mínima, criterios sobre la intensidad de la formación práctica y características del trabajo final.

La carga horaria mínima propuesta por ASEUNRA es de 3500 hs y de 4000 para CONUMER por las diferencias de estándares entre los países MERCOSUR. Atendiendo a esta base, la grilla del plan 2015 tiene una carga horaria total de **4096 hs.** incluyendo:

- La totalidad de los contenidos mínimos requeridos por los estándares,
- Una fuerte impronta social y comunitaria propia del enfoque dado a la carrera en la UNLa a través de asignaturas tales como "Seminario de situaciones problemáticas y territorio", "Promoción Comunitaria" y "Desarrollo Comunitario y Organización Social";
- Los requisitos propios del Proyecto institucional de la UNLa Seminario de Pensamiento Nacional y Latinoamericano, Seminario de Justicia y Derechos Humanos.

Se presenta como anexo la planilla que contempla este análisis comparativo.

**2. Creación dentro del plan de estudio de Espacios de integración**

Durante los dos primeros años de la carrera se registra el mayor desgranamiento en el número de estudiantes. El trabajo de seguimiento realizado por las docentes orientadoras presenta como principales dificultades (manifestadas por los estudiantes) las siguientes:

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

- Organizar el tiempo para estudiar
- Seleccionar las asignaturas a cursar y/o decidir cuáles serán las que tendrán cursada en años posteriores. En este sentido se priorizan las consideradas "troncales", postergándose asignaturas como Salud Pública y Seminario de Observación de Problemáticas Sociales.
- Realización de lectura de material bibliográfico de las asignaturas y presentación de trabajos prácticos.

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

- Manejar nuevas estrategias pedagógicas para la utilización del Campus Virtual.
- Incorporar herramientas instrumentales de asignaturas que cuentan con horas de laboratorio, técnicas coquinarias y prácticas en terreno.

En tal sentido, y con el objetivo de fortalecer la inclusión y la permanencia en el período mencionado, se incluyó un seminario (*Seminario de Introducción a las Problemáticas Alimentarias*) que promueve la adaptación a la vida universitaria y repiensa las problemáticas nutricionales desde la alimentación y la diversidad que la atraviesa, a cursarse en el 1º cuatrimestre de 1º año.

El mismo se constituye como apoyo a las asignaturas de primer año en la que se visualizaron dificultades en la apropiación de contenidos. La integración que incluye una perspectiva social, permitirá al estudiante, vivenciar distintos acercamientos a las asignaturas básicas de la carrera (Nutrición, Biofísica y bioquímica y Anatomía y Fisiología) De esta manera se trabajarán las nociones básicas de dichas asignaturas para que al momento de la cursada, el estudiante tenga un acercamiento al lenguaje específico de las mismas y herramientas para su comprensión.

De esta manera se abordará la complejidad disciplinar desde una postura problematizada, donde el estudiante será capaz de construir y cuestionar diferentes conceptualizaciones complejas a partir de la confrontación con situaciones y elementos propios del contexto sociocultural contemporáneo.

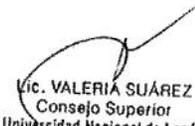
Asimismo, se implementarán como parte de las cursadas de las asignaturas Nutrición I y II y de las asignaturas Nutrición III y VI espacios de integración con el fin de:

- Articular los procesos que concurren en los diferentes momentos biológicos abordados en dichas asignaturas.
- Abordar el plan de alimentación como una herramienta que permita complejizar el fenómeno alimentario como multidimensional, entendiendo que el proceso inicia con las creencias, hábitos y representaciones constituyendo el punto de partida para la construcción del plan alimentario.

El Núcleo clínico integra Fisiopatología, dietoterapia y las técnicas dietoterápicas a través de un espacio anual.

Con la implementación de estos espacios de Integración se pretende que el estudiante logre identificar las múltiples dimensiones de abordaje de una misma situación problemática y cómo las mismas se encuentran determinadas por el entorno en el cual se plantean, fortaleciendo así el enfoque de la Carrera.

  
Dr. FRANCISCA FRESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARÍA URBAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

### 3 Variación en la secuencia de asignaturas

A partir de la revisión del plan de estudios vigente, y en función al análisis de los alcances, tanto del título intermedio como del título de Licenciado en Nutrición, se observó la necesidad de reordenar la ubicación de los siguientes espacios curriculares, integrándolas al ciclo de la Tecnicatura:

- Economía regional y alimentaria
- Evaluación nutricional
- Estadística y demografía que pasa a llamarse Epidemiología I
- Ética Profesional

Se trasladan al segundo ciclo, las Asignaturas:

- Fisiopatología y dietoterapia del adulto I y II y Técnica Dietoterapia I y II, redefinidas a través del Núcleo Clínico Integrado.
- Epidemiología que pasa a denominarse Epidemiología II

### 4. Cambio de denominación de asignaturas y revisión de contenidos mínimos

Se reformulan las asignaturas:

**Nutrición Comunitaria:** esta asignatura articula contenidos de nutrición en salud pública con temas de políticas alimentarias, entendidas como componentes de la Nutrición en Salud Pública. Estos temas se trataban de manera disociada en el plan vigente a través de dos asignaturas diferentes: Nutrición en Salud Pública y "Política Alimentaria y Legislación".

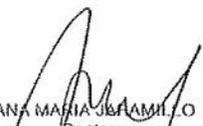
**Epidemiología I y II:** Estadística y Demografía pasa a ser Epidemiología I y Epidemiología se denomina Epidemiología II.

**Bromatología y Tecnología de los Alimentos I:** esta asignatura incorpora los temas relacionados con regulación legal alimentaria, que en el plan vigente eran parte de la asignatura "Política Alimentaria y Legislación".

**Economía Regional y Alimentaria:** Esta Asignatura que en el plan vigente se denomina Economía Alimentaria, no incorporaba los contenidos relacionados a la disponibilidad y acceso alimentario nacional y regional, como así tampoco los pertenecientes a estructura agraria, organización de la producción y cadena de comercialización. En tal sentido y con el objetivo de dictar estos contenidos, se reestructura la asignatura tomando carácter anual y modificando su denominación.

  
Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARÍA JOFFAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

**Núcleo Clínico Integrado: Fisiopatología, Dietoterapia del Adulto y Técnica Dietoterápica**

Este núcleo de desarrollo anual permite articular la Fisiopatología y sus abordajes nutricionales con las técnicas dietoterápicas, que estaban separadas en distintas asignaturas en el plan vigente, desarrollando y fortaleciendo una formación clínica integrada.

**5 Adecuación de la carga horaria de las asignaturas en módulos 64 horas o sus múltiplos:**

Se readecuó la carga horaria para materias cuatrimestrales, anuales y seminarios atendiendo a los lineamientos de la Resolución RES CS 222/13.

Las asignaturas cuatrimestrales que tienen un carga horaria de 96 hs y las asignaturas anuales con una carga horaria de 192 hs, son las que contarán con espacios para:

- Actividades de laboratorio de experimentación alimentaria
- Abordaje territorial
- Casos para la realización de diagnóstico y tratamiento
- Realización de Planes de alimentación para personas sanas y enfermas

**6 Modificación del régimen de cursada:**

Se ha decidido la anualización para estos casos, teniendo en cuenta la posibilidad de graduar los aprendizajes, la complejidad de los temas en un período acorde con la variedad de tiempos necesarios para el aprendizaje. Se trabajará especialmente el régimen de evaluación con criterio formativo y continuo.

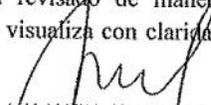
- Anatomía y Fisiología
- Física y Química Culinaria
- Economía Regional y Alimentaria
- Núcleo Clínico Integrado: Fisiopatología, Dietoterapia del Adulto y Técnica Dietoterápica
- Gestión y Administración de Servicios de Alimentación
- Taller de Trabajo Final Integrador

**7: Modificación del sistema de correlatividades**

Con el fin de favorecer las trayectorias estudiantiles se ha revisado de manera significativa el sistema de correlatividades cuya disminución se visualiza con claridad en la grilla comparativa.

  
Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
LIC. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

**8: Materias comunes departamentales:**

Como ya lo prevé el plan original de esta carrera, se compartirán los siguientes espacios curriculares con las carreras de Enfermería y Trabajo Social:

CARRERA	
Enfermería	Trabajo Social
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salud Colectiva</li> <li>• Salud Mental</li> <li>• Gestión de las organizaciones de salud</li> <li>• Epidemiología 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antropología</li> <li>• Seminario de situaciones problemáticas y territorio</li> <li>• Promoción comunitaria</li> </ul>

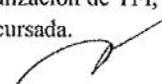
**9. Propuesta para los módulos de inglés e informática:**

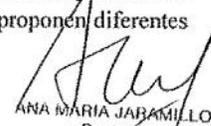
Idiomas:	Informática
Opcionales Inglés y Portugués	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niveles I y II obligatorios</li> <li>• Nivel III en formato de seminario optativo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Módulo 3: Planilla de cálculo 1 (32 hs)</li> <li>• Módulo 4: Planilla de cálculo 2 (32 hs)</li> <li>• Se contempla la oferta de módulos específico de programas de procesamiento antropométrico y medidas epidemiológicas. (anthro plus y epidat)</li> </ul>

**10: Criterios para la elaboración del Trabajo Final Integrador y su relación con las prácticas pre profesionales:**

El Trabajo Final Integrador (TFI) contemplado para el egreso de los estudiantes de la Lic. en Nutrición ofrece la posibilidad de diferentes formatos. En el marco de las políticas de egreso de la UNLa, el TFI se vinculará estrechamente con las prácticas pre-profesionales llevadas adelante por los estudiantes en la asignatura Taller integrador de práctica pre-profesional y trabajo final. Con el objetivo de favorecer el acompañamiento y que el estudiante pueda ir avanzando en la realización de TFI, se proponen diferentes instancias de evaluación parcial a lo largo de la cursada.

  
Dr. FRANCISCO PESANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

Grilla comparativa entre planes de estudio

COD	ASIGNATURA	CARGA HORARIA	Correlatividad	PLAN 2015					Observaciones
				COD	Cuat.	ASIGNATURA	CARGA HORARIA	CORRE LAT.	
6300	Salud pública	48		1	1	Salud Colectiva	64		Cambio nomenclatura. Incrementa de carga horaria. Tramo compartido con Enfermería
6301	Nutrición I (nutrición normal)	80		5	2	Nutrición I	64	4	Disminuye la carga horaria y ajuste de nomenclatura. Pasa al 2C de primer año.
6302	Biofísica y bioquímica I	80		6	2	Biofísica y bioquímica I	96		Incrementa su carga horaria. Viene del 1C de primer año (Plan vigente).
6303	Anatomía y fisiología I	80		2	A	Anatomía y Fisiología	128		Se actualiza la asignatura integrando los contenidos de Anatomía y fisiología I y II
6304	Seminario de observación y análisis de problemas sociales	152		3	A	Seminario de Situaciones Problemáticas y Territorio	192		Cambia nomenclatura e incrementa la carga horaria. Tramo compartido con Trabajo social.
				4	1	Seminario de introducción a las problemáticas alimentarias	64		Asignatura nueva para la adaptación al primer año

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALESBIA SUAREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

00031 / 15



Universidad Nacional de Lanús

			7	2	Salud Mental	64	
6305	Nutrición II (nutrición normal en comunidades)						Cambia la nomenclatura. Disminuye la carga horaria. Viene del 2do Año de la carrera. Tramo compartido con Enfermería.
		80	Para cursar: 2, 2,3 Para final:				Disminuye su carga horaria, cambia nomenclatura. Pasa al 1C de 2er Año.
6306	Biofísica y bioquímica II	64	3				Mantiene la carga horaria. Pasa de 2C de 2do Año
6307	Historia Social Latinoamericana	96					Esta asignatura no se dicta en el Plan Nuevo.
6308	Anatomía y fisiología II	80	4				Se integra a Anatomía y Fisiología (anual)
Segundo año							
				8	Nutrición II	64	Disminuye su carga horaria, cambia nomenclatura. Pasa del 2C de 1er Año (Plan vigente)...
6309	Nutrición III (nutrición materno-infantil y en edad escolar y adolescencia)	80	Para cursar 6. Para final 6,7,9	14	Nutrición III (nutrición infanto-juvenil)	64	Cambia nomenclatura. Disminuye la carga horaria. Viene del 1C de 2do Año (Plan vigente).
6310	Antropología	64		10	Antropología	64	Mantiene la carga horaria. Tramo compartido con Trabajo social.
6311	Bromatología y tecnología de los alimentos I	60	6,7	16	Bromatología y tecnología de los alimentos I	64	Incrementa carga horaria. Incluye contenidos de Legislación alimentaria. Viene del 1C de 2do Año (Plan vigente)

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

00031 / 15

6312	Física y química culinaria (técnica dietética)	80	6.7	9	A	Física y química culinaria (técnica dietética)	192	6	Cambia nomenclatura, incrementa carga horaria y actualiza la asignatura, integrando los contenidos de Física y química culinaria (técnica dietética) I y II (Plan Vigente).
6313	Educación permanente	64		15	2	Educación Alimentaria Nutricional	64		Mantiene la carga horaria, Cambia nomenclatura, Viene del 1C de 2do Año (Plan vigente)
				11	1	Seminario Optativo I	32		Reduce su carga horaria, Viene de 2C de 3er Año (Plan vigente)
				18	2	Ética profesional	64		Incrementa su carga horaria, Viene del 2C de 4to Año (Plan vigente)
				13	1	Biofísica y bioquímica II	64	6	Mantiene la carga horaria, Viene de 2C de 1er Año (plan vigente)
				17	2	Microbiología y parasitología	64	2	Reduce su carga horaria, Viene de 1C de 3er. Año (plan vigente).
				12	1	Evaluación nutricional			Reduce su carga horaria, Viene del 1C de 4to. Año (plan vigente).
6314	Bromatología y tecnología de los alimentos II	60					64	2.5 y 6	Incrementa su carga horaria, Viene de 1C de 3do. Año .
6315	Física y química culinaria II (técnica dietética)	80	12.13						Integra la asignatura Física y química culinaria (anual)

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA BARRAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUAREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús







Universidad Nacional de Lanús

Tecnatura Universitaria en Nutrición Comunitaria											
Cuarto año					Cuarto año						
6329	Gestión de las organizaciones de salud	80	1,23,27	37	2	A	33	Núcleo clínico integrado: Fisiopatología y dietoterapia del adulto y Técnica dietoterápica.	384	8, 9, 17 y 19	Cambia carga horaria. Anualiza, combinando con asignaturas del 2º año y 3er. Año (Plan vigente). Se integran contenidos de Fisiopatología y dietoterapia del adulto I y II y Técnica dietoterápica I y II.
6330	Metodología de la investigación en salud	96	11,17,19,23	34	1	1	32	Metodología de la investigación	64	15, 18, 20 y 26	Reduce su carga horaria. Viene del 1º C de 4to. Año (Plan vigente). Tramo compartido con Enfermería.
							28	Idioma Extranjero Nivel I: Inglés I o Portugués I	64		Se incorpora a la grilla curricular, disminuye carga horaria y tiene carácter lectivo
							29	Seminario de Pensamiento Nacional y Latinoamericano	64		Asignatura obligatoria para la obtención del título intermedio
							30	Seminario de Justicia y Derechos Humanos	64		
							31	Informática Módulo 3: Planilla de Cálculo 1	32		Disminuye carga horaria, modifica contenidos mínimos y se incorpora a la grilla curricular.
							32	Informática Módulo 4: Planilla de Cálculo 2	32	Info. Módulo 3	Disminuye carga horaria, modifica contenidos mínimos y se incorpora a la grilla curricular con formato módulo

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALEBIA SUAREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

6331	Teoría y práctica de la gestión y administración de servicios alimentarios I	80	1,5,29	36	A	Gestión y Administración de Servicios de Alimentación	128	19 y 21	Cambia la nomenclatura. Anualiza la asignatura. Reduce carga horaria.
6332	Política alimentaria y legislación	60	29						Se integra a Nutrición comunitaria
6333	Evaluación nutricional	96	29						Reduce su carga horaria. Pasa al 2C de 2do. Año.
6334	Teoría y práctica de la gestión y administración de servicios alimentarios II	80	32,33						Se anualiza, reduce carga horaria y cambia de nomenclatura
6335	Economía alimentaria	60	33						Anualiza la asignatura ya que incorpora contenidos de Producción Alimentaria. Pasa a 3er Año
6336	Epidemiología	64	31	35	1	Epidemiología II	64	23-26	Cambia la nomenclatura. Mantiene carga horaria. Epidemiología orientada a la alimentación y nutrición. Incrementa su carga horaria. Pasa al 2C de 2do.Año
6337	Ética profesional	60							
6338	Fisiopatología y Dietoterapia del niño	80	25,34	38	2	Fisiopatología y Dietoterapia del niño	64	9, 14 y 17	Reduce su carga horaria. Viene del 1C de 4to. Año (plan vigente).
		Quinto año				Quinto año			
6339	Prácticas de nutrición en Salud Pública II	80	29,35	39	A	Prácticas en Salud Colectiva	256	21,27,35 y 37	Cambia nomenclatura. Incrementa carga horaria. Pasa al 2do C de 3er año
6340	Seminario optativo II	40	-						
6341	Seminario optativo III	40	-	42	1	Seminario Optativo III	32		Disminuye su carga horaria

Dr. FRANCISCO PESTANHA/  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

LIC. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

00031 / 15

6342	Taller de trabajo final	100	30,31,32,3 3,34,35,36 ,37,38,39	40	A	Taller de trabajo final integrador	128	21, 27, 33, 35, 36, 37 y 38	Anuliza la asignatura . Incrementa su carga horaria
6343	Prácticas de administración de servicios de alimentación	100	30,31,32,3 3,34,35,36 ,37,38,39	41	A	Prácticas en Dietoterapia y Gestión y Administración de Servicios de Alimentación	320	33, 36 y 38	Cambio de nomenclatura. Fusión con Prácticas en Dietoterapia y Prácticas de administración de servicios de alimentación e incrementa su carga horaria
6344	Prácticas de dietoterapia	100	30,31,32,3 3,34,35,36 ,37,38,39						Se fusiona con Prácticas de administración de servicios de alimentación
6345	Seminario optativo IV	40		43	2	Seminario optativo IV	32		Reduce su carga horaria
	Otros requisitos								
	3. Niveles de Inglés	210		44		Idioma Extranjero Nivel II: inglés II o portugués II	64	Inglés I o Portugu és I	Disminuye carga horaria y opción por otro idioma. El primer nivel es obligatorio para el título de técnico, el segundo nivel para el título de Lic. y el tercer nivel se elimina
	3 Niveles de Informática	210		45		Informática Módulo específico, Antropometría	32		Se incorporan en lugar de Informática 3 dos módulos específicos. Disminuye carga horaria. Los niveles I y II se sustituyen por los módulos 3 y 4 obligatorios para la obtención de técnico.
11	Seminario de Pensamiento Nacional y	64		46		Informática Módulo específico, Epidemiología	32		Es obligatorio para la obtención del título de técnico

Dr. FRANCISCO BASTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA BARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús





00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

ANEXO II

PLAN DE ESTUDIO LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

2015

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

**AÑOS DE DURACIÓN: 5 AÑOS**

**Titulación intermedia: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/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: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN NUTRICIÓN COMUNITARIA**

Las habilidades que desarrolla un Técnico/a Universitario/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,

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA BABAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

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.
- 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 establece 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 Universitario/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.

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO ESTEBANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

## Universidad Nacional de Lanús

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 Universitario/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, 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 la carrera de Licenciatura en Nutrición, con título intermedio de Técnico/a Universitario/a en Nutrición Comunitaria, 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 Universitario/a en Nutrición Comunitaria, 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.

Dr. FRANCISCO BERTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

- 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.

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

DEPARTAMENTO PESTANH-  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

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 de la 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: ONG's, comedores escolares y comunitarios, proyectos de 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.

Dr. FRANCISCO BASTIANINI  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

## 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 (TentiFanfani; 1989). Frente a esto, surge la necesidad de 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 incertidumbre" (TentiFanfani; 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 (TentiFanfani; 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 constructivistas (Ibañez; 1994) que entienden que los objetos de conocimiento no son registrados pasivamente sino construidos 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.

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANI  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

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 (TentiFanfani; 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.

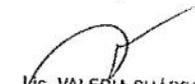
Uno de los desafíos que emergen en relación a este punto, es el relativo a la diferencia que existe a nivel de la formación de grado y de posgrado, en las carreras que integran el área de la salud. Si bien hay una tendencia creciente a desarrollar programas de estudios de posgrado en salud comunitaria, que incluyen en el los procesos de enseñanza y de aprendizaje el trabajo en equipos interdisciplinarios, esta tendencia hasta el momento no ha podido ser implementada en el ámbito del grado (Luciani Conde; 2002).

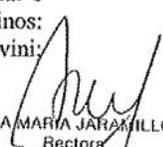
¿Pueden desarrollarse competencias para trabajar en el campo interdisciplinario de saberes y prácticas que constituye la salud comunitaria en base a una formación de grado esencialmente unidisciplinaria? El aprendizaje y el desarrollo de competencias no debieran estar dissociados de la práctica concreta 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).

  
Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

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 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 al 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 el 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 Universitario en Nutrición Comunitaria, y el segundo ciclo finaliza con la Titulación de Licenciado/a en Nutrición).

LIC. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

## Universidad Nacional de Lanús

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 académico des-contextuado, 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 Colectiva
- Salud Mental
- Gestión de las organizaciones de salud
- Epidemiología I

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

- Antropología
- Seminario de situaciones problemáticas y Territorio
- Promoción comunitaria

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.

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

LICENCIATURA EN NUTRICION  
ESTRUCTURA CURRICULAR. Plan 2015

## PRIMER CICLO

Cuatrimestre	Código	Asignatura	Correlatividad	Total	Régimen
<b>PRIMER AÑO</b>					
1ro.	1	Salud Colectiva	-	64	C
	2	Anatomía y Fisiología	-	128	A
	3	Seminario de Situaciones Problemáticas y Territorio	-	192	A
	4	Seminario de Introducción a las Problemáticas Alimentarias		64	C
2do.	5	Nutrición I	4	64	C
	6	Biofísica y Bioquímica I	-	96	C
	7	Salud Mental	-	64	C
<b>SEGUNDO AÑO</b>					
1ro.	8	Nutrición II	5	64	C
	9	Física y Química Culinaria (Técnica Dietética)	6	192	A
	10	Antropología	---	64	C
	11	Seminario Optativo I	---	32	C
	12	Evaluación Nutricional	2, 5 y 6	64	C
	13	Biofísica y Bioquímica II	6	64	C
2do.	14	Nutrición III (Nutrición infanto-juvenil)	2, 8 y 12	64	C
	15	Educación Alimentaria Nutricional	-----	64	C
	16	Bromatología y Tecnología de los alimentos I	6	64	C

FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

	17	Microbiología y Parasitología	2	64	C	
	18	Ética profesional	-----	64	C	
<b>TERCER AÑO</b>						
	19	Nutrición IV (Nutrición en la Adolescencia, adultez y actividad física)	12 y 14	64	C	
	20	Promoción Comunitaria	4, 15	64	C	
	21	Economía Regional y Alimentaria	8	128	A	
	22	Bromatología y Tecnología de los Alimentos II	16	64	C	
	23	Nutrición Comunitaria	1 y 14	96	C	
2do.	24	Desarrollo Comunitario y Organización Social	20	64	C	
	25	Seminario Optativo II	-----	32	C	
	26	Epidemiología I	1	64	C	
	27	Prácticas en Nutrición Comunitaria	19 y 23	128	C	
	28	Idioma extranjero Nivel I	Inglés I	-----	64	C
			Portugués I	-----		
	29	Seminario de Pensamiento Nacional y Latinoamericano	-----	64	C	
	30	Seminario de Justicia y Derechos Humanos	-----	64	C	
Dr. FRANCISCO PESTANHA Consejo Superior Universidad Nacional de Lanús	31	Informática Módulo 3: Planilla de Cálculo 1	-----	32	B	
	32	Informática Módulo 4: Planilla de Cálculo 2	Módulo 3	32	B	

Carga horaria total de la Tecnicatura Universitaria en Nutrición Comunitaria:  
2432 horas.

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

## SEGUNDO CICLO

Cuatrimestre	Código	ASIGNATURA	Correlatividad	Horas	Régimen
	<b>CUARTO AÑO</b>				<b>Total</b>
1ro.	33	Núcleo Clínico Integrado: Fisiopatología, Dietoterapia del Adulto y Técnica Dietoterápica	8, 9, 17, 19	384*	A
	34	Metodología de la Investigación	15, 18, 20 y 26	64	C
	35	Epidemiología II	23 y 26	64	C
	36	Gestión y Administración de Servicios de Alimentación	19, 21	128	A
	37	Gestión de las Organizaciones de Salud	1	64	C
	38	Fisiopatología y Dietoterapia del Niño	9, 17, 14	64	C
					C
	<b>QUINTO AÑO</b>				
	39	Prácticas en Salud Colectiva	21, 27, 35 y 37	256	A
	40	Taller de Trabajo Final Integrador	21, 27, 28, 35, 36, 37 y 38	128	A
	41	Prácticas en Dietoterapia y Gestión y Administración de Servicios de Alimentación	33, 36, 38	320	A
	42	Seminario Optativo III		32	C
	43	Seminario Optativo IV		32	C

Dr. FRANCISCO RESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

	44	Idioma extranjero Nivel II	Inglés II	Inglés I	64	C
			Portugués II	Portugués I		
	45	Informática Antropometría	Módulo específico:	-----	32	B
	46	Informática Epidemiología	Módulo específico:	-----	32	B

\* Espacio anual integrado que comprende: espacios teóricos, de diagnóstico y tratamiento y prácticas coquinarias y alimentarias.

Carga horaria total de la Licenciatura en Nutrición: 4096 hs.

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

**CONTENIDOS MÍNIMOS:**

**1-SALUD COLECTIVA**

Modelos de interpretación del proceso salud-enfermedad-atención-cuidado. La doctrina humoral de la enfermedad. El modelo biomédico. El concepto de campo de salud. Salud-Enfermedad como expresión de los procesos sociales. Movimientos ideológicos que históricamente construyeron el campo social de la salud. El modelo higienista. Orígenes de la medicina social. El movimiento sanitarista. La Salud Pública. Énfasis en la Medicina Preventiva. El movimiento de Salud Comunitaria. El movimiento por la Promoción de la Salud. La "crisis" de la Salud Pública y el planteo de la Nueva Salud Pública. El movimiento de Salud Colectiva. La salud como derecho.

**2-ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA**

Conceptos generales sobre la anatomía y fisiología dentro de las ciencias biológicas y su modo de estudio. Niveles de organización en el hombre: células, tejidos, órganos, sistemas y aparatos que lo conforman. Conceptos básicos de los elementos anatómo-fisiológicos del desarrollo.

Generalidades de la anatomía humana: Planimetría y organización topográfica del cuerpo. Estructuras anatómicas de relevancia para la realización de la valoración antropométrica necesaria para el diagnóstico nutricional. Generalidades de la fisiología humana: Introducción a las funciones y mecanismos fisiológicos normales del organismo humano. Medio interno. Estudio de la anatomía y fisiología del sistema locomotor, respiratorio y digestivo.

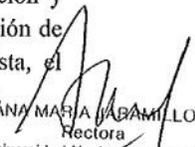
Estudio de la anatomía y fisiología de los sistemas que participan en las funciones de nutrición, excreción, integración y de reproducción. Mecanismo de defensa del cuerpo humano. Órganos de los sentidos: piel, vista y oído.

**3-SEMINARIO DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS Y TERRITORIO**

El concepto de problemas sociales y la noción de situación problemática. La cuestión social como configuración histórica. Ciudadanía y Derechos Sociales. Modelo de estado y su impacto en las políticas sociales: Políticas Alimentarias comparadas. La comunidad y la sociedad como actores políticos y su rol en la búsqueda del bienestar. La pobreza y su heterogeneidad: métodos para su medición. Definición y análisis de diferentes áreas problemáticas: salud, nutrición, alimentación, trabajo, educación, vivienda, etc. Definición del área desde una perspectiva de derechos humanos, algunas problemáticas preponderantes y principales políticas sociales en Argentina para enfrentarlas. Nutrición y Trabajo Social: intervenciones profesionales, campos de intervención e interdisciplina. El territorio como escenario político de sociabilidad y como construcción identitaria. Su impacto en las organizaciones de la sociedad civil. El trabajo de campo: experiencia de acercamiento al conocimiento de las situaciones problemáticas en el territorio: análisis desde los campos específicos de Nutrición y Trabajo Social. El posicionamiento reflexivo. Primeras herramientas de recolección de datos y análisis de datos primarios y secundarios: la observación, la entrevista, el registro. Estructura de un trabajo de investigación y el formato de una monografía.

  
Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Lic. VALERIA SUAREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARIA JABAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

#### 4-SEMINARIO DE INTRODUCCIÓN A LAS PROBLEMÁTICAS ALIMENTARIAS

Problematización de la realidad desde la antropología, la nutrición y la alimentación. Alimentación y cultura: ritualización de aspectos sociales, reproducción social. Identidad y cultura alimentaria, Construcciones de género vinculadas a la alimentación. La alimentación como expresión de las modalidades de organización de la sociedad y reproductoras de un orden. Historia de la Nutrición. Los alimentos, estructura, complejidad, diversidad y composición. Salud bucal y nutrición. Tiempos de la Nutrición y sus leyes. Guías alimentarias para la población argentina. La química de los alimentos.

#### 5-NUTRICIÓN I.

Energía, macro y micronutrientes: biodisponibilidad, requerimientos, recomendaciones, funciones y alimentos fuente. Requerimientos energéticos diarios y sus recomendaciones dietéticas. Composición química de los alimentos, cálculo por comida. Anamnesis alimentaria y prescripción.

#### 6-BIOFÍSICA Y BIOQUÍMICA I

Nociones de química General, Uniones Químicas, Agua y Soluciones, Conceptos de Ácidos y Bases, PH. Nociones sobre estructura, función, ciclos, Materia, Cuerpo, Sustancia, Sistemas Materiales. Biomoléculas: Glúcidos. Lípidos. Proteínas. Ácidos Nucleicos. Biomembranas.

#### 7-SALUD MENTAL

El sujeto como ser simbólico: lenguaje y cultura. Función simbólica. Las dimensiones biológica, psíquica e histórico social de la subjetividad. La noción de apoyo o apuntalamiento. La construcción del psiquismo desde:

-El eje sincrónico-estructural (estructura del psiquismo): La organización del psiquismo: Noción de realidad psíquica. Conciencia e Inconsciente, genitalidad y sexualidad; órgano y zona erógena. Instancias y principios del funcionamiento psíquico. Noción de desecho. Función materna. Trabajo psíquico. Trabajo de duelo.

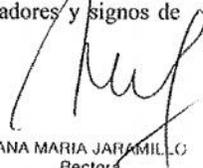
- El eje diacrónico-evolutivo (principales líneas evolutivas del desarrollo psicológico): El desarrollo psicosexual. El proceso de constitución del yo, del mundo externo y el mundo interno. Aspectos afectivos y cognitivos del desarrollo infantil. Deprivación afectiva: Hospitalismo, depresión anaclítica. Pubertad y Adolescencia: síndrome de la adolescencia normal. Principales cambios psicológicos de la adolescencia. Psicología del adulto normal: embarazo y lactancia. La tercera edad: La vejez como construcción socio-cultural. La representación del cuerpo en la vejez.

Noción de cuerpo, esquema corporal e imagen corporal. El cuerpo como construcción histórico-social. Trastornos de la Nutrición y la Alimentación: La clasificación de los trastornos en el DSM V y en el CIE. Criterios diagnósticos, indicadores y signos de alarma. Proceso salud Enfermedad con relación al trabajo.

#### 8-NUTRICION II

  
Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

Realización del plan de alimentación: Fórmula desarrollada. Distribución en comidas diarias. Selección y formas de preparación. Ideas de menú.

Nutrición y alimentación en diferentes momentos biológicos y situaciones especiales. Alimentación vegetariana. Requerimientos nutricionales y plan de alimentación. Alimentos especiales y su utilización.

Requerimientos nutricionales en la embarazada. Evaluación antropométrica de la embarazada. Cambios fisiológicos durante el embarazo. Embarazo en diferentes situaciones biológicas y sociales.

#### **9-FÍSICA Y QUÍMICA CULINARIA (Técnica Dietética)**

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

#### **10-ANTROPOLOGÍA**

La noción de otredad. La construcción histórica de la alteridad, diferencia y desigualdad. Relativismo cultural y etnocentrismo. Sujeto y estructura social. El concepto de cultura. Cultura hegemónica, cultura subalterna. Concepto de reproducción social, dimensiones culturales y materiales. Contexto del surgimiento de la antropología como ciencia y su devenir actual. Antropología y Etnografía. Metodología de la investigación etnográfica: trabajo de campo y mirada antropológica. Observación participante. Representaciones simbólicas y constitución de identidades sociales. Mitos, creencias y tabúes alimentarios. Las prácticas alimentarias como procesos culturales e históricos. Antropología alimentaria. Aspectos socioculturales de la alimentación

#### **11-SEMINARIO OPTATIVO I**

Los seminarios optativos constituyen propuestas a disposición de los estudiantes con una carga horaria de 32hs; 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

Asimismo, los estudiantes podrán optar también por algunos de los seminarios optativos de las otras Carreras.

Pre-requisitos:

Los seminarios, para su cursada, tendrán como prerequisites asignaturas cursadas/aprobadas relacionadas al área temática al que corresponda el seminario.

En tal sentido, las ofertas se distribuyen según los años de cursada y a las áreas Clínica, Alimentos, Docencia e Investigación, Salud Comunitaria, Ciencias Sociales y Medioambiente

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

## 12-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. Evaluación clínica y bioquímica. Encuestas alimentarias de consumo.

## 13-BIOFÍSICA Y BIOQUÍMICA II

Vías metabólicas más importantes: Glúcidos, Lípidos, Proteínas y Ácidos Nucleicos. Enzimas, Vitaminas y Hormonas. Bioquímica del Hemo. Integración y Regulación Metabólica. Valores Normales de Laboratorio. Patologías por alteraciones metabólicas.

## 14-NUTRICIÓN III (Nutrición materno – infantil)

El recién nacido (RN). Crecimiento y desarrollo. 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 lactancia materna. Requerimientos para el lactante según edad (primer trimestre, alimentación complementaria). Lactario. Promoción de la lactancia. Planes de protección materno-infantil. Alimentación del niño en la primera y segunda infancia y del adolescente. Anemia, definición, causas, consecuencias funcionales. El hierro en la dieta infantil. 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.

## 15-EDUCACION ALIMENTARIA NUTRICIONAL

La estrategia de Educación Alimentaria Nutricional (EAN). Educación permanente en salud. Hábitos alimentarios. Derecho a la educación y a la información. Promoción de la salud a través de la EAN en ámbitos comunitarios, comedores y en la práctica clínica. Fundamentos. Rol del Lic. en Nutrición como educador. Educación formal y no formal. Educación popular en salud. La enseñanza y el aprendizaje. Ciencias de la educación. Derivaciones prácticas de las teorías de aprendizaje en las metodologías de enseñanza. La metodología de la problematización. Conceptos generales de la comunicación. Programación de la enseñanza. Sistematización del proceso de evaluación educativa. Formulación, implementación y evaluación de proyectos e intervenciones - educativos en Educación Alimentaria y Nutricional (EAN).

## 16-BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I

Bromatología analítica. Productos alimenticios. Agentes y mecanismos de deterioro de los alimentos. Aditivos alimentarios. Alteración, adulteración, falsificación

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARZMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

conservación de alimentos. Envases. Aguas de consumo. Transformaciones de materias primas en productos acabados y sus formas de conservación. Codex. Código alimentario Argentino. Normas MERCOSUR. Sistemas y normas de calidad e inocuidad de alimentos. Control, normatización y certificación de la calidad. Rotulado nutricional. 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.

**17-MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA**

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.

**18-ÉTICA PROFESIONAL**

Concepto y dimensiones de la ética. La ética y la ley y su relación con la bioética. Las principales teorías bioéticas. Enfoque interdisciplinario para la toma de decisiones. Bioética e investigación científica con énfasis en la nutrición. Problemas bioéticos relacionados con el comienzo y el final de la vida. Derechos del paciente. Problemas bioéticos contemporáneos. Biotecnología Deontología. Comités de bioética: fundamentos y trascendencia social. Marco legal de la República Argentina y del MERCOSUR.

**19-NUTRICIÓN IV (nutrición en la adolescencia, adultez y la actividad física)**

Alimentación del adolescente. Requerimientos calórico-proteicos de vitaminas y minerales. Configuración de las prácticas alimentarias. 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. Actividad física y salud. Fisiología de la actividad física. Selección natural, evolución y actividad física. Epidemiología de la actividad física y el sedentarismo. Prescripción de la actividad física en prevención primaria, secundaria y terciaria. Actividad física en niños, adolescentes, adultos y adultos mayores. Programas para la promoción de la actividad física. Requerimientos calóricos proteicos, y de micronutrientes en la actividad física. Hidratación. Comedores en ámbitos deportivos (clubes, colonias)

**20-PROMOCIÓN COMUNITARIA**

Comunidad, concepto e historia. La comunidad como escenario de la intervención social y como nivel de intervención. Las problemáticas sociales en sus manifestaciones

  
Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARÍA JABAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

## Universidad Nacional de Lanús

comunitarias y sus formas de abordaje a través de los recursos comunitarios. La comunidad como espacio territorial y como ámbito de interacción de actores. La comunidad organizada y las organizaciones sociales en el territorio, con énfasis en aquellas que a través de su actividad trabajen problemáticas relacionadas a la salud, la nutrición, la educación y la vivienda, entre otras. Las Organizaciones como mediadoras de las Políticas Públicas. La organización como vehículo para el empoderamiento y fortalecimiento de la comunidad. Participación política, ciudadanía y comunidad. Coordinación intersectorial, interinstitucional e inter-actoral y su relación con la Gestión asociada y el desarrollo local.

### 21-ECONOMÍA REGIONAL Y ALIMENTARIA

Fundamentos de la macro y micro economía. Sistemas económicos. Indicadores de desarrollo económico. Desarrollo Humano y Desarrollo Sostenible. El consumidor en el sistema económico. Oferta: disponibilidad y acceso alimentario Nacional y Regional. Determinantes de la producción, la oferta y la disponibilidad de alimentos. Estructura Agraria (particularidades de las regiones productivas). Productores y producciones: sistemas productivos, tipos y modelos de producción. Economía social y solidaria. Producción agroecológica. Cadenas cortas de comercialización. Comercio local, venta directa, comercio justo. Producción responsable. Demanda: Determinantes socioeconómicos para el adecuado acceso a la alimentación. Distribución del ingreso. Hojas de Balance de alimentos Canasta Básica y de Alimentos familiar. Distribución intrafamiliar. Consumo responsable. Indicadores de precios, análisis por unidad de nutrientes.

### 22-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.

### 23-NUTRICIÓN COMUNITARIA

Salud, bienestar y desarrollo humano. Derecho a la alimentación y seguridad alimentaria. El contexto de la nutrición comunitaria: económico, social, político, cultural, sanitario. Las políticas sociales y de salud en Argentina y Latinoamérica. La promoción de la salud y prevención de las enfermedades prevalentes según perfil nutricional de Argentina. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. Las políticas públicas que influyen en la situación alimentaria-nutricional de la población. Políticas Alimentarias: Concepto, modos instrumentales, estrategias implementadas en diferentes países. Resultados. Programas alimentarios vigentes. Análisis de las políticas alimentarias y nutricionales en su contexto histórico, social y político. Otras estrategias de asistencia alimentaria. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria de la República Argentina. La formulación, la implementación y evaluación de políticas alimentarias y nutricionales en sus diferentes modalidades

### 24-DESARROLLO COMUNITARIO Y ORGANIZACIÓN SOCIAL

Desarrollo Comunitario, su concepción socio-histórica. Argentina en el contexto Latinoamericano, procesos de integración a través de los bloques regionales (Mercosur,

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

## Universidad Nacional de Lanús

Unasur, ALBA, Celac, Brics, etc.) Políticas Nacionales para el Desarrollo (educación, vivienda e infraestructura, salud, trabajo, nutrición, etc.) su articulación con el nivel local. Trabajo humano como clave de la cuestión social. Desarrollo, recursos naturales, industrialización, tasa de empleo y re-distribución del ingreso con inclusión social. Cooperativas y organización del trabajo. Experiencias de Desarrollo y Organización Social en el marco de la Seguridad Alimentaria Nutricional.

### 25-SEMINARIO OPTATIVO II

Los seminarios optativos constituyen propuestas a disposición de los estudiantes con una carga horaria de 32hs; 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

Asimismo, los estudiantes podrán optar también por algunos de los seminarios optativos de las otras Carreras.

Pre-requisitos:

Los seminarios, para su cursada, tendrán como prerequisites asignaturas cursadas/aprobadas relacionadas al área temática al que corresponda el seminario. En tal sentido, las ofertas se distribuyen según los años de cursada y a las áreas Clínica, Alimentos, Docencia e Investigación, Salud Comunitaria, Ciencias Sociales y Medioambiente

### 26-EPIDEMIOLOGIA I

Teorías y objetos en epidemiología. Definiciones y usos de la epidemiología. Riesgo y vulnerabilidad. Concepto de espacio en epidemiología. Medidas de frecuencia y de asociación. Datos y sistemas de información. Vigilancia epidemiológica y vigilancia en salud. Epidemia y endemia. Epidemiología en servicios de salud. Indicadores de salud. La dinámica demográfica. Nociones básicas de demografía. Cambios en los perfiles epidemiológicos. El concepto de transición demográfica. La dinámica poblacional de América Latina y Argentina. El concepto de transición epidemiológica. La salud en América Latina: ¿se puede hablar de transición epidemiológica? Situación epidemiológica en la Argentina. Estadística: estrategias metodológicas cuantitativas y cualitativas.

### 27-PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN COMUNITARIA

Actividades para Integrar los conceptos teóricos con la práctica en el trabajo en terreno. Inserción en equipos interdisciplinarios profesionales y no profesionales participantes en los espacios de trabajo o en la comunidad. Planificación y desarrollo de proyectos comunitarios participativos. Planificación, desarrollo, seguimiento y evaluación de programas de educación alimentario-nutricional, en distintos niveles de la educación formal y no formal.

Dr. EBANEGOS PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIO SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

**28-IDIOMA EXTRANJERO NIVEL I**

**29-SEMINARIO DE PENSAMIENTO NACIONAL Y LATINOAMERICANO**

Enfoques, debates y propuestas para el estudio del Pensamiento Nacional y Latinoamericano. Principales corrientes, autores, problemas de investigación. La producción de conocimiento y la ruptura epistemológica.

Los intelectuales, la cultura, la política y la universidad

La América Latina Colonial. Los pueblos americanos. Identidad cultural e integración. Imperios y cultura. La cuestión del "nosotros" latinoamericano. La economía en los tiempos de la colonia. La conformación de los sectores populares en América Latina. Los pueblos originarios y su influencia en la sociedad latinoamericanas. Las independencias latinoamericanas

Actores sociales, procesos de integración, fragmentación y reafirmación soberana. Pensamiento nacional y Autoconocimiento. La cuestión de la dependencia. El Revisionismo como problema historiográfico, político y cultural.

El iluminismo como ideología y la reacción antipositivista. El historicismo. La cuestión filosófica.

¿Qué es la Argentina?. Superestructura y colonización cultural. La recuperación de la conciencia nacional. Los primeros nacionalismos. El radicalismo, la reforma de la universidad, la clase media y la política. La revolución cultural. La fuerza de Orientación Nacional para la Joven Argentina. El nacimiento del movimiento obrero, la creación del Estado y del Capital. Proyectos revolucionarios de reforma. La nacionalización de los trabajadores en la década del treinta. Orígenes socioculturales del peronismo. El programa de reformas sociales del justicialismo: aliados y disputas sociales.

Los movimientos nacionales y populares de América Latina. La idea de un proyecto latinoamericano en Vargas, Ibáñez, Cárdenas y Perón. Nuevos conceptos del desarrollo y los procesos de integración en la región.

Siglos XX-XXI y la planificación estratégica. Problemas y desafíos en un mundo globalizado. Siglo XX-XXI y la integración de partidos políticos en América Latina.

**30- SEMINARIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS**

La noción moderna de Derechos Humanos. Los Derechos Humanos como reacción humanista. Situación colonial y Derechos Humanos. Derechos Sociales. Justicia y Derechos Humanos en Argentina. Género y Derechos Humanos. Cultura y Derechos Humanos. Derechos Humanos y Educación.

**31-INFORMATICA MODULO III: PLANILLA DE CÁLCULO I**

**32-INFORMATICA MODULO IV: PLANILLA DE CÁLCULO II**

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

X



00031 / 15

Universidad Nacional de Lanús

**33-NÚCLEO CLINICO INTEGRADO: FISIOPATOLOGÍA, DIETOTERAPIA DEL ADULTO Y TÉCNICA DIETOTERÁPICA**

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 del cuidado nutricional para cada situación fisiopatológica. Características del plan de alimentación. Abordaje nutricional en las diferentes enfermedades según la fisiopatología y el diagnóstico del estado nutricional. Plan alimentario. Rol profesional en la terapéutica alimentaria. Relación profesional – paciente. Equipo terapéutico. Fisiopatología de los sistemas y aparatos del organismo. Fundamentos e instrumentos del plan de alimentación en cada situación fisiopatológica. Características del cuidado nutricional e indicación del plan alimentario. Abordaje nutricional en las diferentes enfermedades según la fisiopatología y el diagnóstico del estado nutricional. Plan de alimentación adecuado. Soporte nutricional. Alimentación por vías de excepción. Desnutrición. Anemias.

Selección de nutrientes, alimentos, productos alimenticios, y modificaciones físicas y/o químicas y/o sensoriales en los sistemas alimentarios (preparaciones) justificando dicha elección y cambios para adaptarlos a distintas situaciones fisiopatológicas como dislipemia, sobrepeso y obesidad, hipertensión arterial, diabetes, insuficiencia renal, hiperuricemia; desnutrición Kcal y/ o proteica, alteraciones de la deglución, patología esofágica, gástrica, intestinal, intolerancia a prolaminas tóxicas, patología vesicular, pancreática. Clasificación, elección y adecuación de productos enterales. Análisis de cada uno de sus componentes. Alimentos funcionales.

**34-METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION**

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. Proceso, Diseño y Proyecto de Investigación: Tipos de Diseño: descriptivos, explicativos, interpretativos. 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.

**35-EPIDEMIOLOGÍA II**

Epidemiología, Alimentos y nutrición. Transición demográfica, transición epidemiológica y transición nutricional. Medidas de frecuencia y de asociación

D. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAVALLO  
Rector  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

aplicadas a estudios alimentarios y nutricionales. Clasificaciones, tablas de referencia. Encuestas nutricionales y sistemas de información. Vigilancia alimentaria y nutricional, monitoreo de la seguridad alimentaria y vigilancia de la salud. Estudio de brote por enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Introducción a la investigación epidemiológica.

### **36-GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS DE ALIMENTACION**

Teorías de la administración: Misión, visión y funciones. Tipos de gerenciamientos. Diseño de planta física, equipamiento, recursos humanos. Sistemas de contratación y compras. Presupuesto y costos. Diseño del menú. Administración de los recursos. Ceremonial y protocolo. Gestión y administración del servicio de alimentación en instituciones de salud, escuelas, hogares de ancianos. Pliegos de bases y condiciones. Sistemas de gestión de calidad, BPM, Normas ISO, Sistema HACCP. Auditorías. Situaciones de emergencia. Rol del Licenciado en Nutrición acorde al perfil institucional.

### **37-GESTIÓN DE LAS ORGANIZACIONES DE SALUD**

Trabajo, organización, gestión y gobierno en salud (TOGG). Procesos de trabajo, El campo del trabajador de salud. Alienación, elucidación. Organización. Administración científica, F Taylor, Burocracia mecánica, M Weber. División del trabajo, jerarquía. Burocracia profesional. Profesión, autonomía, partes de la organización, mecanismos de coordinación. Gestión. Lenguaje y comunicación en las organizaciones. Actos de habla, compromiso y cumplimiento. Triángulo de hierro del dirigente. Agenda del dirigente, sistema de petición y rendición de cuentas, gerencia por operaciones. Conflictos, tipos, abordaje estratégico de conflictos. Recomendaciones para negociar mejor. Proyecto y capacidades de gobierno, gobernabilidad. El trabajo en equipo. Liderazgo y poder. Sistema de información. Los procesos comunicacionales. La toma de decisiones.

### **38-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, pre-término 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.

### **39-PRÁCTICAS EN SALUD COLECTIVA**

Actividades de promoción de la salud y prevención de enfermedades. Elaboración de diagnósticos y determinación del perfil alimentario y nutricional en poblaciones. Diseño e Implementación de intervenciones según diagnóstico y perfil alimentario y nutricional. Desarrollo de proyectos comunitarios participativos que propicien la seguridad alimentaria y nutricional. Abordaje de problemáticas detectadas a través de la implementación de propuestas Educativas. Planificación, organización, ejecución, monitoreo y evaluación de políticas, planes y programas de promoción de la salud, prevención de enfermedades, control y rehabilitación de problemas de salud pública.

Dr. FRANCISCO DESTANHA  
Consejero Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejero Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Prof. VALERIA SUÁREZ  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

vinculados a la seguridad alimentaria y nutricional de la población. Evaluación alimentaria - nutricional en comunidades sanas y enfermas. Articulación con diferentes actores en la elaboración de análisis de situación de salud. Planificación, ejecución y evaluación de acciones que potencien la seguridad alimentaria en todos sus componentes.

#### **40-TALLER DE TRABAJO FINAL INTEGRADOR**

Modalidades de Trabajos Finales de Integración: Proyectos de intervención y de Evaluación, Monografías, Informes de experiencias, de prácticas preprofesionales y de diagnósticos y de intervención. Ateneos de análisis de casos. Identificación, Formulación y Selección de Problemas, Experiencias o Producciones Académicas. Diseño del Proyecto. El proyecto, Selección de la Modalidad y Evaluación de su Viabilidad. Planteamiento de la Modalidad. Requerimientos para su elaboración. Fundamentación. Objetivos. Metodología. Cronograma. Bibliografía: selección y pertinencia. Escritura académica: formatos. Desarrollo del Proyecto. Toma de decisiones. Procesamiento y Análisis de la Información. Elaboración del Documento Final, Presentación y Defensa.

#### **41-PRÁCTICAS EN DIETOTERAPIA DE GESTIÓN 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 del tratamiento dietético y del estado nutricional. Educación alimentaria - nutricional Actividad asistencial programada, participación en las etapas de planificación organización, evaluación y gestión de servicios de alimentación para población sana o enferma. Capacitación en las correctas prácticas de manipulación de alimento.

#### **42-SEMINARIO OPTATIVO III**

Los seminarios optativos constituyen propuestas a disposición de los estudiantes con una carga horaria de 32hs; 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

Asimismo, los estudiantes podrán optar también por algunos de los seminarios optativos de las otras Carreras.

Pre-requisitos:

Lic. VALERIA SUÁREZ  
(Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús)

ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PEÑAHUA  
Consejero Superior  
Universidad Nacional de Lanús



00031 / 15

*Universidad Nacional de Lanús*

Los seminarios, para su cursada, tendrán como prerequisites asignaturas cursadas/aprobadas relacionadas al área temática al que corresponda el seminario.

En tal sentido, las ofertas se distribuyen según los años de cursada y a las áreas Clínica, Alimentos, Docencia e Investigación, Salud Comunitaria, Ciencias Sociales y Medioambiente

#### 43- SEMINARIO OPTATIVO IV

Los seminarios optativos constituyen propuestas a disposición de los estudiantes con una carga horaria de 32hs; 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

Asimismo, los estudiantes podrán optar también por algunos de los seminarios optativos de las otras Carreras.

Pre-requisitos:

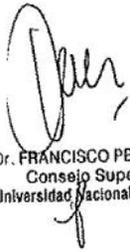
Los seminarios, para su cursada, tendrán como prerequisites asignaturas cursadas/aprobadas relacionadas al área temática al que corresponda el seminario.

En tal sentido, las ofertas se distribuyen según los años de cursada y a las áreas Clínica, Alimentos, Docencia e Investigación, Salud Comunitaria, Ciencias Sociales y Medioambiente.

#### 44-IDIOMA EXTRANJERO NIVEL II

#### 45-INFORMÀTICA MÒDULO ESPECÌFICO: ANTROPOMETRÌA

#### 46- INFORMÀTICA MÒDULO ESPECÌFICO: EPIDEMIOLOGÌA

  
Dr. FRANCISCO PESTANHA  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Lic. VALERIA SUÁREZ  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA/MARIA JAHAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús