



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

SAN LUIS, 02 NOV 2009

**VISTO:**

El CUDAP: EXP-USL: 2975/09, mediante el cual Secretaría Académica eleva Anteproyecto de creación de la Carrera LICENCIATURA EN NUTRICIÓN en el ámbito de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis, y

**CONSIDERANDO:**

Que la Comisión de creación de la Carrera de Licenciatura en Nutrición ha efectuado un esforzado trabajo consultando los Foros Académicos Interuniversitarios y Planes de Estudios de otras Unidades Académicas.

Que distintas Áreas de Integración Curricular que componen esta Unidad Académica han aportado a esta propuesta un alto nivel de consenso y solidez académica.

Que la Universidad cuenta entre sus Propósitos Institucionales el ofrecer Carreras de elevado nivel académico que satisfagan necesidades procedentes de las demandas sociales y culturales, y tiendan a la sólida formación de recursos humanos. Con este sentido, la Facultad de Química Bioquímica y Farmacia consciente de su rol de generadora de conocimientos y de su responsabilidad ante la comunidad a que se debe.

Que en la actualidad la nutrición es una ciencia multidisciplinaria que está relacionada con diferentes aspectos del sistema de alimentación y nutrición, además los aspectos bioquímicos y de salud, contribuye notablemente al desarrollo en términos de su interrelación social, económica y cultural.

Que el contexto actual implica cambios sociales constantes y múltiples demandas a la profesión de nutricionista consecuencia del surgimiento de nuevos campos disciplinares, nuevos problemas científicos, que requieren nuevas habilidades y competencias a los profesionales graduados del medio.

Que en la Ordenanza N° 13/03-CS. establece en el Artículo 67° las pautas de presentación de propuestas de un nuevo Plan de Estudios.

Que conforme a lo normado en Ordenanza N° 29/98-CS., lo solicitado se encuadra en los siguientes Propósitos Institucionales: 1°.- Ofrecer carreras que por su nivel y contenido, satisfagan reales necesidades emergentes de las demandas sociales y culturales de la región, el país y de los proyectos y políticas de desarrollo y crecimiento que la promuevan. 2°.- Posibilitar que los alumnos, al concluir los estudios de grado, alcancen los máximos niveles de logro posible en los diversos aspectos que configuren una formación de calidad y 3°.- Mantener una alta eficacia en los procesos de democratización de las oportunidades y posibilidades ofrecidas a los alumnos para que accedan y concluyan exitosamente sus estudios.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

Dra. María Isabel Sanz Ferramola  
SECRETARIA FAC. QCA, BQCA, Y FQCA

Dr. Gabriela Ferramola  
Secretaría Académica  
FAC. QCA, BQCA, FQCA  
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

Que el Consejo Directivo en Sesión Ordinaria de fecha veintiséis de octubre del Cte. año (26/10/09) constituido en comisión sugirió efectuar modificaciones al anteproyecto presentado y aprobó por unanimidad el Plan de Estudios de Licenciatura en Nutrición.

Por ello y en uso de sus atribuciones

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE  
QUIMICA, BIOQUÍMICA Y FARMACIA  
ORDENA:**

**ARTÍCULO 1°.-** Crear en el ámbito de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis, la Carrera de Grado **LICENCIATURA EN NUTRICION.**

**ARTICULO 2°.-** Aprobar los requisitos de Ingreso a la Carrera, el Plan de Estudios y los Contenidos Mínimos de los Cursos que, como -ANEXOS I y II, respectivamente, forman parte de la presente disposición.

**FUNDAMENTACION:**

**ARTICULO 3°.-** La Universidad Nacional de San Luis cuenta entre sus Propósitos Institucionales el ofrecer carreras de elevado nivel académico que satisfagan necesidades emergentes de las demandas sociales y culturales, y tiendan a la sólida formación de recursos humanos. Con este sentido, la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia, consciente de su rol de generadora de conocimientos y de su responsabilidad ante la comunidad a que se debe, resuelve efectuar un aporte concreto y eleva el presente Anteproyecto de Creación de la Carrera de Licenciatura en Nutrición. En la actualidad la nutrición es una ciencia multidisciplinaria que está relacionada con diferentes aspectos del sistema de alimentación y nutrición, además de los aspectos bioquímicos y de salud, contribuye notablemente al desarrollo en términos de su interrelación social, económica y cultural. La alimentación constituye un aspecto de fundamental importancia para la salud y calidad de vida de las personas, ejerciendo su influencia a lo largo del ciclo vital tanto en situación de salud, como de enfermedad.

Muchas son las causas que en forma directa como indirecta contribuyen a la existencia de problemas alimentarios y nutricionales tales como, consumo de una dieta inadecuada, presencia de infecciones que interfieren en la asimilación de nutrientes, inseguridad alimentaria, falta de acceso a los servicios de salud y la falta de información/educación.

Desde sus orígenes, para el ser humano como para todos los seres vivos, cuya existencia depende de una constante provisión de material nutricional, el problema fundamental se focaliza en la búsqueda y logro del sustento necesario. A través de la historia, las modificaciones del tipo de alimentos y de comidas que componían la

**CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09**

*Dra. María Isabel Sanz Ferrando*  
DECANA FAC. QCA, BQCA, Y FFA  
M. I. S. F.

*[Signature]*  
SECRETARÍA DE INVESTIGACIONES Y ASISTENCIA  
Secretaría Académica  
FAC. QCA, BQCA, FFA  
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

dieta del hombre, constituyen una interesante experiencia desde la antropobiología, para poder conocer y entender como se ha llegado al sistema actual tras una prolongada evolución. Asimismo es notable la transformación que ha experimentado la alimentación humana, desde un comer primitivo de alimentos rústicos, sin ninguna o poca modificación de su estado natural hasta llegar a una comida elaborada, en la que todos sus componentes han sido sometidos a un proceso tecnológico propio de la cocina llamada civilizada y de la correspondiente industria de alimentos.

Los cambios climáticos, las modificaciones del ambiente geográfico y ecológico así como la creación de instrumentos o herramientas producto de la inventiva humana, impusieron condiciones especiales a la forma de obtención y preparación de los alimentos. En la actualidad, en todo el mundo existen diversos problemas de Salud Pública, que se vinculan con la alimentación y por consiguiente con el estado nutricional de la población. En Latinoamérica y específicamente en Argentina los cambios demográficos y epidemiológicos dieron lugar a una situación de transición nutricional reflejada en la presencia de problemas nutricionales antagónicos: algunos por exceso (obesidad, diabetes, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, etc.) y otros por carencias (anemias, desnutrición crónica, hipovitaminosis, etc.).

En el año 2002, por Ley 25.724, se creó el Programa de Nutrición y Alimentación Nacional, con el objetivo de propender a asegurar el acceso a una alimentación adecuada y suficiente, coordinando desde el Estado las acciones integrales e intersectoriales que faciliten el mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población. Los componentes del mismo son: 1) la prevención de carencias nutricionales específicas, 2) la lactancia materna, 3) la rehabilitación nutricional, 4) la seguridad alimentaria en sus aspectos micro y macro sociales, 5) la calidad e inocuidad de los alimentos, 6) la Educación Alimentaria Nutricional (EAN), 7) la asistencia alimentaria directa, 8) el autoabastecimiento y la producción de alimentos, 9) el sistema de monitoreo permanente del estado nutricional de la población, 10) la prevención en Salud Materno Infantil. Del mencionado Programa se desprenden el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria dependiente del Ministerio de Desarrollo Social y el Programa Nacional de Educación Alimentaria Nutricional coordinado por dicho Ministerio y el Ministerio de Salud de la Nación. Por otra parte, se realizó la Primera Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) cuyos resultados se conocieron en el año 2007, constituyendo un hito sin precedentes. Por primera vez Argentina dispone de información precisa y representativa del país, sobre aspectos relevantes de salud y estado nutricional. La coexistencia de situaciones de déficit, junto con la elevada frecuencia de sobrepeso, obesidad y factores de riesgo para enfermedades crónicas no transmisibles, da cuenta de la importancia de la denominada "doble carga de enfermedad", que constituye un problema sanitario relevante. Los resultados de la ENNyS enfatizan la importancia del abordaje de la nutrición y la salud a través del ciclo de vida. Pero la complejidad de los aspectos que intervienen en los problemas identificados requiere no solo de acciones

Dra. María Isabel Sanz Perinamola  
DE FARMACIA, QUÍMICA, BIOQUÍMICA Y FARMACIA  
UNSL

Dr. Jesús Albornoz  
SECRETARÍA ACADÉMICA  
FAC. QCA, BQCA, FQCA  
UNSL

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09



Universidad Nacional de San Luis  
 Facultad de Química, Bioquímica  
 y Farmacia

integrales a ser implementadas en forma temprana, sino además la necesidad del compromiso y la participación de la sociedad en su conjunto.

Pertinencia de la Propuesta de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia  
 Actualmente la oferta de grado de esta Unidad Académica comprende las Carreras de Ingeniería en Alimentos, Licenciatura en Enfermería Licenciatura en Bioquímica, Farmacia, Licenciatura en Ciencias Biológicas, Profesorado de Biología, Licenciatura en Biología Molecular, Licenciatura en Química, Profesorado en Química, Analista Químico y Analista Biológico. Las Carreras incluidas en el Artículo 43 de la Ley de Educación Superior han sido acreditadas por Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU), a través de las siguientes Resoluciones Ministeriales: Res. 088/08 para Ingeniería en Alimentos; Res. 348/07 para Licenciatura en Bioquímica y Res. 349/07 para Farmacia. El mundo contemporáneo transita hoy un camino de grandes y profundos cambios que generan nuevas exigencias y necesidades producidas por los conocimientos emergentes en el tercer milenio. En un compromiso con la actualización, capacitación y perfeccionamiento de los profesionales como también la formación de investigadores del más alto nivel, la UNSL desarrolla un amplio sistema de postgrado a través de Cursos, Trayectos Curriculares Sistemáticos, carreras de Especialización, Maestrías y Doctorados, fomentando el desarrollo y la formación de recursos humanos en las distintas disciplinas científicas. En este contexto, la Facultad de Química, Bioquímica, y Farmacia, brinda una formación de postgrado acorde a las necesidades del medio destacando las carreras que se detallan: Doctorados en: Bioquímica, Farmacia, Química y en Ciencias Biológicas. Maestrías en: Ciencias Químico- Farmacéuticas, Química Analítica, Inmunología, Ciencias de la Superficie y Medios Porosos. Especialidades en: Bacteriología Clínica, Hematología, Citología y Farmacia Oficial. Esta oferta cuenta con la acreditación de CONEAU. Merece especial mención el desarrollo durante más de cincuenta años de una importante tarea en el campo de la salud, la cual es reconocida no solamente en los centros de salud de las grandes ciudades, sino especialmente en los lugares más alejados de las mismas, donde sus graduados han realizado labores pioneras en campos tan variados como la Farmacia, Bioquímica y Enfermería. Cabe destacar que docentes/investigadores de la UNSL, desarrollan actualmente *Proyectos de Investigación* estrechamente relacionados con la Carrera de Licenciatura en Nutrición que se propone, abordando concretamente aspectos bioquímicos, nutricionales, microbiológicos, tecnológicos y toxicológicos de alimentos, tendientes a prevenir enfermedades y mejoramiento de la calidad de vida de la población. En este sentido, se pueden mencionar los proyectos que se desarrollan en la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia tales como: Nutrición, medio ambiente y metabolismo celular; Productos Naturales de Origen Vegetal y Animal con Potencial uso en la Alimentación y la Farmacia; Mecanismos e

*Dra. María Isabel Sayz Petramola*  
 DECANO FAC. QCA, BQCA y FCA  
 14 de Julio de 2009

*Roberto...*  
 Esp. CARRERA DE QUÍMICA ALIMENTARIA  
 Secretaria Académica  
 FAC. QCA, BQCA, FCA  
 U.N.S.L.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

*Manía Isabel Sanz Ferramola*  
URBANA FAC. QCA, QCA, y QFM  
LA 10/10/02

implicancias ecológicas de la función digestiva en vertebrados; Membranas: procesos y aplicaciones en Biotecnología; Aislamiento, caracterización y purificación de fitoproteasas, Aplicaciones biológicas y tecnológicas, Ecología Nutricional y Fisiológica de las Interacciones entre Plantas y Animales, Identificación, purificación y caracterización de bacteriocinas a partir de bacterias lácticas regionales. Su aplicación en la preservación de alimentos. Estudios botánicos regionales en el centro-oeste argentino. Estructura. Reactividad y Bioactividad de Flavonoides y otros Compuestos Biológicos. A los precitados, deben agregarse *Proyectos de Extensión y Grupos de Servicios* que se llevan a cabo en el ámbito de la mencionada Unidad Académica vinculados a la nutrición, como los Proyectos: Genética y salud: el laboratorio en el diagnóstico de enfermedades genéticas y nutricionales. Programas de Enfermería para la promoción del autocuidado en la comunidad. Uso adecuado de las fitomedicinas. Un enfoque interdisciplinario para el mejor conocimiento popular, la tecnificación de la producción y la regulación del mercado en el centro-oeste argentino. Con relación a los Servicios que se ofrecen a la comunidad se mencionan los siguientes grupos: Laboratorio de Bromatología, Determinaciones en muestras biológicas, farmacéuticas, alimenticias y medioambientales por métodos electroquímicos, Investigación y desarrollo en técnicas separativas con membranas y liofilización, Laboratorio de Microbiología; Laboratorio de Diagnóstico Bioquímico de Enfermedades Congénitas, Laboratorio de Servicios Farmacológicos, entre otros. De todo lo expuesto, se desprende la fortaleza Institucional en la formación de Recursos Humanos con idoneidad y compromiso para afrontar este desafío.

**OBJETIVOS DE LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**ARTICULO 4°.-** Con la creación de la Carrera de Licenciatura en Nutrición se pretende dar respuesta a necesidades y requerimientos de la comunidad considerando:

- Que la Universidad Nacional de San Luis tiene como Propósito Institucional Nº 1 "Ofrecer carreras que por su nivel y contenido, satisfagan reales necesidades emergentes de las demandas sociales y culturales de la región, el país, y los proyectos y políticas de desarrollo y crecimiento que la promuevan".
- Que en el ámbito mundial se potencia y consolida la figura de este profesional sanitario, en la conformación de los equipos interdisciplinarios de salud.
- Que su injerencia en las políticas alimentarias, con sus respectivos planes y programas de intervención, mejora la eficiencia en la utilización racional de los alimentos.
- Que su participación activa en la definición de políticas de alimentación y nutrición en los aspectos de planificación, organización, ejecución y evaluación contribuye a promover el desarrollo de la salud y aspectos socio económico del país.

*Manía Isabel Sanz Ferramola*  
En GERENCIA DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA  
Secretaría Académica  
FAC. QCA, QCA, QCA, QFM  
U.N.S.L.

CORRESPONDE ORDENANZA Nº

011-09



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

- Que en la actualidad la demanda insatisfecha por la Universidad Nacional de San Luis es parcialmente cubierta desde el ámbito privado o en otras provincias del país. Esta situación excluye a un importante sector estudiantil de la comunidad local y regional, motivo que resignifica a esta propuesta como altamente beneficiosa en tanto apuesta a la Educación Superior de calidad, "Pública y Gratuita".

En este contexto se aspira a la formación de profesionales capaces de actuar en el campo de la nutrición con conocimientos, habilidades y actitudes que les permitan manejar de manera racional la alimentación del ser humano, teniendo en cuenta los factores biológicos, psicológicos, patológicos, económicos y socioculturales que la condicionan, con solvencia científica en las distintas áreas de acción

#### TITULO:

**ARTICULO 5°.-** La Carrera Licenciatura en Nutrición otorga el título de Licenciado/a en Nutrición.

#### PERFIL DEL TITULO:

**ARTICULO 6°.-** El/la Licenciado/a en Nutrición es el/la profesional universitario capacitado con formación y experiencia en el campo de la nutrición para actuar individualmente o como integrante de un equipo interdisciplinario en diversos niveles de acuerdo a las necesidades y prioridades del país, tanto en sectores públicos como privados. Cumpliendo funciones preventivas, asistenciales, educativas, administrativas, de investigación, asesoría y consultoría; identificándose con los problemas nutricionales de la comunidad e involucrándose para actuar en la solución de los mismos, con el fin de contribuir a mejorar la nutrición humana para el desarrollo y mantenimiento del más óptimo nivel de salud.

#### ALCANCES DEL TÍTULO DE LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN

##### ARTICULO 7°.- A-Funciones Asistenciales y Sanitarias:

- Dirigir todas las etapas relacionadas con la alimentación de colectividades sanas en Instituciones públicas y privadas.
- Organizar y dirigir Servicios de Alimentación y Dietoterapia.
- Interpretar la prescripción dietética y dietoterápica.
- Diagramar el régimen alimentario del individuo sano y/o enfermo.
- Efectuar seguimiento y control del paciente con tratamiento dietético o dietoterápico.
- Realizar valoración, diagnóstico, tratamiento y vigilancia nutricional, definiendo planes alimentarios para individuos o colectividades sanas y enfermas conjuntamente con el médico.
- Actuar en la prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

*Dr. María Isabel Saiz Pettinato*  
DECANA FAC. QCA, BQCA y FQCA  
16 de Julio de 2009

*Esmeralda*  
Esmeralda de Jesús Almonacid  
Secretaria Académica  
FAC. QCA, BQCA, FQCA  
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

#### B-Funciones Educativas

- Brindar educación y orientación a nivel individual, familiar y/o colectivo en el Área de Nutrición y Alimentación en situación de salud y enfermedad.
- Dirigir y Coordinar Escuelas o Carreras de Nutrición y Cursos de Actualización, Especialización y Perfeccionamiento en relación con la Nutrición y Alimentación.
- Capacitar en Nutrición y Alimentación recursos humanos multisectoriales.
- Intervenir en el diseño de los contenidos curriculares a distintos niveles dentro del campo de competencia de su disciplina, en niveles de decisión nacional, jurisdiccional o institucional.
- Planificar, coordinar y participar activamente en programas de educación alimentaria-nutricional dirigidos a la comunidad.

#### C-Funciones de Investigación:

- Desarrollar trabajos de investigación en las áreas clínica, administración, sociocultural y de la comunidad.
- Investigar el comportamiento de los alimentos frente a la acción de agentes físicos, químicos, microbianos, etc.
- Investigar necesidades nutricionales de acuerdo a criterios diversos: etapas biológicas, diferencias étnicas y culturales o niveles socioeconómicos.
- Investigar aceptabilidad de alimentos nuevos o no tradicionales.
- Investigar patrones alimentarios en diferentes grupos poblacionales o condiciones de salud- enfermedad.

#### D-Funciones de Administración:

- Participar en la definición de Políticas, Planes, y Programas de Nutrición y Alimentación en todas sus etapas.
- Planificar, organizar, dirigir, ejecutar, supervisar, evaluar y auditar en los Servicios de alimentación de comunidades sanas y enfermas.

#### E- Funciones de Asesoría- Consultoría:

- Asesorar en: Planificación y diseño de Servicios de alimentación. Cálculo de costos en la alimentación familiar. Comercialización y marketing de nuevos productos. Formulación de productos dietoterápicos, alimentos enriquecidos y fortificados.
- Asesorar a instituciones relacionadas al deporte, centros de cuidado estético y servicios gastronómicos

CORRESPONDE ORDENANZA N°

011-09



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

#### REQUISITOS DE INGRESO:

**ARTICULO 8°.-** Las condiciones de ingreso a la Carrera de Licenciatura en Nutrición, serán las que oportunamente estipule la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis.

#### ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS:

**ARTICULO 9°.-** La carrera ha sido estructurada para desarrollarse en 5 (cinco) años, con un total de 3.290 (tres mil doscientas noventa) horas. Está organizada en: Ciclo Introdutorio, Ciclo Básico y Ciclo Superior. El Ciclo Introdutorio tiene como propósito nivelar conocimientos adquiridos en el nivel secundario y facilitar al alumno ingresante su adecuación a la vida universitaria. El Ciclo Básico comprende el primer y segundo año de la Carrera, y se complementa con un Ciclo Superior que abarca los cursos correspondientes al tercer, cuarto y quinto año del Plan de Estudios. Este último Ciclo posibilita la profundización y desarrollo de conocimientos en áreas temáticas específicas para consolidar la formación del futuro profesional.

Como requisito para la obtención del Título el alumno deberá haber aprobado:

- Cursos Obligatorios.
- Cursos Optativos.
- Trabajo Final.

**Cursos Optativos:** Son aquellas actividades curriculares que el alumno puede seleccionar dentro de la oferta específica destinada al campo del conocimiento de la propia carrera. El alumno podrá seleccionar, a partir del tercer año de la carrera, los cursos optativos de su interés. El ofrecimiento actual está conformado por cursos, que abordan y profundizan temáticas de interés para las áreas del ejercicio profesional.

Los cursos optativos serán de modalidad teórico – práctico y se regirán por los reglamentos vigentes para los cursos obligatorios de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Para su dictado, se utilizará una metodología dinámica mediante seminarios, talleres, presentación de casos, etc. y la metodología de evaluación se regirá mediante el Régimen de Promoción sin examen.

La nómina de los cursos optativos podrá ampliarse y/o modificarse de acuerdo a eventuales requerimientos. El alumno deberá aprobar un número de éstos que reúnan un crédito horario mínimo de ciento ochenta (180) horas.

**Trabajo Final:** el trabajo final es integrador de los conocimientos adquiridos por el estudiante a lo largo de toda la carrera. Se regirá por un reglamento específico. Los estrictos criterios que garanticen su calidad estarán dados por una Comisión de Evaluación de la carrera Licenciatura en Nutrición.

CORRESPONDE ORDENANZA N°

011-09

*Dra. María Isabel Sanz Ferramola*  
DEGAMA FAC. QCA, BOCA y FARM

*Secretaría Académica*  
Es. GARCÍA DE JESUS ALVARADO AMADOR  
Secretaría Académica  
FAC. QCA, BOCA, FCA  
U.N.S.L.





Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

#### Otros Requisitos

- **IDIOMA:** Al finalizar el Tercer Año (3º), el alumno deberá poseer conocimientos del idioma Inglés concerniente a la comprensión de textos de índole científica y de interés para el campo de la nutrición.  
Contenidos: Estrategias de lectura para lograr la comprensión del texto. Elementos de cohesión. Relación coherente entre párrafos. Idea principal. Lectura rápida para conocer el contenido. Lectura rápida para localizar una información determinada. Decodificación de información. Manejo criterioso del diccionario bilingüe.
- **COMPUTACION:** Al finalizar el Tercer Año (3º), el alumno deberá poseer conocimientos y habilidades para el manejo de software de uso corriente y la capacidad de acceder a otros, por medio de un proceso de autoaprendizaje.  
Contenidos: Procesadores de texto. Planilla de cálculo. Software de graficación. Utilitarios varios.

**ARTÍCULO 10°-** El presente Plan de Estudios se comenzara a aplicar a partir del Año Académico Dos Mil Diez (2010, inicio 01/04/10) y de acuerdo al siguiente cronograma:

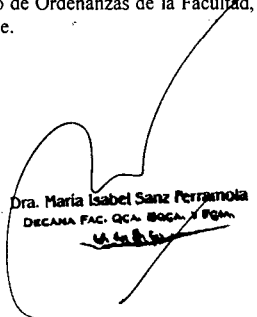
Año 2010	Cursos de 1º. Año
Año 2011	Cursos de 2º. Año
Año 2012	Cursos de 3º. Año
Año 2013	Cursos de 4º. Año
Año 2014	Cursos de 5º. Año

**ARTICULO 11°.-**Comuníquese, insértese en el libro de Ordenanzas de la Facultad, publíquese en el Digesto de la Universidad y archívese.

**ORDENANZA N° 011-09**

RC.

  
Ea. CECILIA DE JESUS ALONSO AMARAL  
Secretaría Académica  
FAC. QCA, BQCA, FCA.  
UNLSL

  
Dra. María Isabel Sanz Ferramola  
DECANA FAC. QCA, BQCA, Y FCA



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

**ANEXO I:  
MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA LICENCIATURA EN  
NUTRICIÓN**

N°	CURSOS	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVIDADES		
				P/Cursar		P/Rendir
				MC	MA	MA
<b>CICLO INTRODUCTORIO</b>						
Primer Bimestre						
01	Introducción a la Química	15	120	---	---	---
02	Introducción a la Biología	10	80	---	---	---
<b>CICLO BÁSICO</b>						
<b>PRIMER AÑO</b>						
PRIMER CUATRIMESTRE						
03	Anatomía y Fisiología I	7	100	---	02	02
04	Química Orgánica	4	60	---	01	01
05	Antropología y Fundamentos de la Alimentación	6	90	---	01, 02	01,02
06	Salud Comunitaria	4	60	---	02	02
SEGUNDO CUATRIMESTRE						
07	Anatomía y Fisiología II	5	80	03	---	03
08	Química Analítica	4	60	04	---	04
09	Bioestadística Aplicada	5	70	06	---	06
10	Química Biológica	6	90	03,04	---	03,04
<b>SEGUNDO AÑO</b>						
PRIMER CUATRIMESTRE						
11	Psicología General y Evolutiva	6	90	03	---	03
12	Bromatología	6	90	05,08,10	---	05,08,10
13	Microbiología y Parasitología Alimentarias	5	80	03,05,10	---	03,05,10
14	Nutrición Normal I	4	60	07,10	05	07,10
SEGUNDO CUATRIMESTRE						
15	Nutrición Normal II	5	70	10,14	03,04	10,14
16	Nutrición Materno Infantil	6	90	07,14	03,04	07,14
17	Técnica Dietética	4	60	12,13,14	07	12,13,14
18	Tecnología de los Alimentos	5	70	12,13	08	12,13

*Dra. María Isabel Saiz Ferramola*  
DECANA FAC. QCA, BQCA, F y FAJMI

*Dr. Jesús Alvarado*  
Es. GRUPO DE ESTUDIOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES  
Secretaría Académica  
FAC. QCA, BQCA, FQCA  
U.N.S.L.

**CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09**



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

N°	CURSOS	CARGA HORARI A SEMANA L	CARGA HORAR IA TOTAL	CORRELATIVIDADES		
				P/Cursar		P/Rendir MA
				MC	MA	
<b>CICLO SUPERIOR</b>						
<b>TERCER AÑO</b>						
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>						
19	Fisiopatología y Dietoterapia del Adulto I	6	90	15	07,11	15
20	Fisiopatología y Dietoterapia del Niño	6	90	15,16	07,11	15,16
21	Psicopatología	4	60	15,16	11	15,16
22	Economía General y Familiar	5	70	15,16	14	15,16
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>						
23	Fisiopatología y Dietoterapia del Adulto II	6	90	19	14	19
24	Técnica Dietoterápica	4	60	17,18,19	12,14	17,18,19
25	Higiene y Saneamiento Ambiental	4	60	18	13	18
26	Optativa I	4	60	*	*	*
<b>CUARTO AÑO</b>						
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>						
27	Evaluación Nutricional	6	90	20,23	15,16	20,23
28	Nutrición en Salud Pública y Epidemiología	6	90	20,23	09, 15,16	20,23
29	Metodología de la Investigación Científica	4	60	20,23	09	20,23
30	Optativa II	4	60	*	*	*
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>						
31	Ética Profesional	4	60	28	19,20	28
32	Alimentación Institucional	5	80	24,25,27	17,19,22	24,25,27
33	Educación Nutricional y Comunicación	5	80	28	20,21, 23	28
34	Optativa III	4	60	*	*	*

*D. María Isabel Sanz Ferramola*  
ANA FAC. QCY BQCA Y FARM.

*SECRETARIA DE JESUS ALBARRACIN*  
Secretaria Académica  
FAC. QCA, BQCA, FQCA  
U.N.S.L.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

*Dra. María Isabel Sanz Petracchini*  
Decana FAC. QCA, BOCA, y FARM.  
U.N.S.L.

*Roberto...*  
Sr. CECILIA DE JESUS ALBERDIZO AMADOR  
Secretaría Académica  
FAC. QCA, BOCA, FARM.  
U.N.S.L.

N°	CURSOS	CARGA HORARI A SEMANA L	CARGA HORAR IA TOTAL	CORRELATIVIDADES		
				P/Cursar		P/Rendir MA
				MC	MA	
<b>QUINTO AÑO</b>						
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>						
35	Prácticas de Nutrición en Salud Pública	20	280	27,31,33	21, 28	27,31,33
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>						
36	Prácticas en Dietoterapia y Administración de Servicios de Alimentación	20	280	31,32,33	22,24	31,32,33
<b>ANUAL</b>						
37	Trabajo Final	6	150	Todos los cursos de 4° Año	20,23,24	Todos los cursos del Plan

**CREDITO HORARIO TOTAL: 3.290** (tres mil doscientos noventa) horas

**CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09**



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

## ANEXO: II

### CICLO INTRODUCTORIO

#### 01. INTRODUCCION A LA QUIMICA

**Objetivos:** Lograr una conexión adecuada entre los conocimientos básicos adquiridos en el secundario y la comprensión de las ciencias Químicas como una base sólida inicial, en el contexto de la carrera.

**Contenidos:** El campo de la Química. La materia. Sistemas homogéneos y heterogéneos. Materia y Energía. Estado de la materia. Peso. Masa y densidad. Unidades. Sistemas. El átomo como unidad de materia. Núcleo y nube electrónica. Masas atómicas. Elemento químico. Mol y Número de Avogadro. Peso atómico. Peso molecular. Clasificación periódica de los elementos. Número atómico. Símbolos Químicos. Conceptos preliminares de unión química. Tipos. Electrones de valencia como responsables de la unión química. Número y estado de oxidación. Formulación de Lewis de algunas moléculas sencillas (unión covalente). Formulación de disociaciones simples (unión iónica). Compuestos químicos. Tipos. Formulación. Regla de Nomenclatura. Reacciones químicas: tipos de formulación y balance de las ecuaciones químicas. La Matemática aplicada a problemas químicos básicos: uso de ecuaciones, potencias, exponentes y logaritmos. Manejo de calculadora personal.

**Crédito horario:** 120 horas

#### 02. INTRODUCCION A LA BIOLOGIA

**Objetivos:** Relacionar y nivelar los conocimientos biológicos adquiridos en los estudios secundarios y proporcionar una comprensión de los fenómenos biológicos a la luz de los conceptos modernos.

**Contenidos:** La ciencia de la biología, vida caracterización de la vida. Organización específica. Metabolismo. Desarrollo y crecimiento. Movimiento. Homeostasis. Excitabilidad. Reproducción. Adaptación. Composición química de la materia viva. Elementos químicos. Compuestos inorgánicos. Compuestos orgánicos. Estructura y Función Celular. Células procariontes y eucariontes. Organoides. Estructura y función. Conceptos Básicos de Herencia. Experiencias y teorías de Mendel. Nociones de Ecología. Ecosistemas. Componentes. Ciclos biogeoquímicos. Redes y cadenas tróficas.

**Crédito horario:** 80 horas

#### CICLO BÁSICO

#### 03. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA I

**Objetivos:** Distinguir los distintos niveles de organización del hombre e identificar sus funciones básicas.

**Contenidos mínimos:** Cuerpo humano y su topografía. Célula, tejido, órganos y sistemas. Anatomofisiología del sistema osteoartromuscular. Anatomofisiología del Sistema nervioso central y periférico. Sistema circulatorio. Sistema respiratorio.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

Dra. María Isabel Sany Ferramola  
DECANA FAC. QCA, BQCA, y FARM.  
14 de mayo de 2014

Dr. César A. Alvarado  
SECRETARÍA DE ASESORIA ACADÉMICA  
FAC. QCA, BQCA, FCA.  
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

Sistema Renal y Reprodutor. Anatomofisiología del Sistema Endocrino.

Crédito horario: 100 horas

#### 04. QUÍMICA ORGÁNICA

**Objetivos:** Conocer las estructuras químicas de los componentes de la materia viva y comprender la relación entre estructura y función biológica.

**Contenidos mínimos:** Introducción a la Química Orgánica. Grupos funcionales: nomenclatura y características generales. Estructura de los compuestos orgánicos. Hidratos de carbono: monosacáridos, oligosacáridos y polisacáridos. Lípidos saponificables e insaponificables. Aminoácidos, péptidos y proteínas. Compuestos Heterocíclicos. Ácidos nucleicos. Vitaminas. Antibióticos. Alcaloides. Polímeros. Aplicaciones.

Crédito horario: 60 horas

#### 05. ANTROPOLOGÍA Y FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN

**Objetivos:** Comprender e internalizar la importancia de la alimentación en la vida del hombre y la relación alimentación-nutrición-salud.

**Contenidos mínimos:** La complejidad del acto alimentario. Las prácticas alimentarias. Transiciones alimentarias en el tiempo. La conducta alimentaria: orígenes y consecuencias. Estrategias domésticas de consumo. Conceptos de Alimentación. Nutrición. Producto alimenticio. Nutrientes. Alimentos fuentes. Alimentación Saludable. Alimentos: protectores, funcionales, transgénicos. Guías alimentaria para la población argentina. Generalidades de la alimentación en los diferentes momentos biológicos. Situación alimentaria y nutricional de la población argentina.

Crédito horario: 90 horas.

#### 06. SALUD COMUNITARIA

**Objetivos:** Brindar los conocimientos que permitan reconocer los factores de riesgo, como así también los determinantes que influyen en la salud individual, familiar y comunitaria.

**Contenidos mínimos:** Concepto de salud. Diferentes modelos conceptuales de salud. Determinantes del proceso salud-enfermedad. Enfoque de riesgo. La salud como un derecho: concepto de desigualdad e inequidad. Niveles de prevención y de atención de la salud. Atención Primaria de la Salud (APS) como estrategia. Educación para la salud. Redes sociales. Participación comunitaria. Planificación normativa y estratégica.

Crédito horario: 60 horas

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

Dra. María Isabel Sanz Ferramola  
DECANA FAC. QCA, BQCA y FARM.

DR. JOSÉ ALBERTO...  
SECRETARÍA DE ESTUDIOS ALIMENTACION Y SALUD  
Sec. 3/1a Académica  
FAC. QCA, BQCA, FARM.  
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

### 07. ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA II

**Objetivos:** Desarrollar en profundidad la morfología y fisiología del sistema digestivo. Establecer su relación con los sistemas Endocrino, Inmunológico y Nervioso.

**Contenidos mínimos:** Masticación: dentición, su función. Control de la masticación. Glándulas salivales. Composición de la saliva. Control de secreción. Deglución. Esófago: movimientos peristálticos. Regulación nerviosa. Estómago: morfología y fisiología. Jugo gástrico, composición química. Procesos digestivos. Control hormonal y nervioso de la digestión gástrica. Llenado y evacuación gástrica. Intestino delgado y Grueso: morfología y fisiología. Secreción y control de la secreción de los intestinos. Secreción pancreática. Composición y función de la bilis. Función enzimática sobre los nutrientes. Motilidad intestinal. Reflejo de defecación. Transporte y absorción de los principales nutrientes. Absorción de agua y electrolitos en intestino delgado y grueso. Materia fecal: formación y composición.

**Crédito horario:** 80 horas

### 08. QUÍMICA ANALÍTICA

**Objetivos:** Lograr el aprendizaje de conocimientos, habilidades y destrezas que permitan aplicar con criterio los principios y metodologías de la química analítica a muestras de interés para la nutrición.

**Contenidos mínimos:** La Química Analítica. Muestras y analitos. Propiedades y aplicación en el análisis químico. Equilibrio ácido-base. El Proceso analítico total. Análisis cualitativo y cuantitativo. Clasificación de las metodologías analíticas. Gravimetría y volumetría. Reactivos analíticos. Interpretación de técnicas. Cálculos. Indicación e indicadores. Espectroscopía UV-Visible. Refractometría. Polarimetría. Alcances y limitaciones de cada método. Análisis de error. Principales aplicaciones.

**Crédito horario:** 60 horas

### 09. BIOESTADÍSTICA APLICADA

**Objetivos:** Lograr la comprensión de los fundamentos y los métodos más usuales del análisis estadístico y sus aplicaciones, como herramientas para el desarrollo de la actividad profesional y de la investigación científica.

**Contenidos mínimos:** Introducción a la estadística. Rol de la estadística. Población. Muestra. Variables. Análisis estadístico. Fundamento del cálculo de probabilidades. Estadística descriptiva. Distribución de probabilidad. Error. Comparaciones de frecuencias. Intervalos de confianza. Criterios para la selección

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

Dra/ María Isabel Sanz Ferramola  
DECANA FAC. QCA, BOCA, FCSM  
U.N.S.L.

SECRETARÍA DE INVESTIGACION ACADÉMICA  
FAC. QCA, BOCA, FCSM  
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

de pruebas estadísticas. Aplicaciones sanitarias y nutricionales. Fundamento y uso de herramientas informáticas.

Crédito horario: 70 horas

### 10. QUIMICA BIOLÓGICA

**Objetivos:** Comprender los mecanismos bioquímicos de metabolización de los nutrientes. Estudiar los aspectos fundamentales de la relación entre salud, dieta y enfermedad.

**Contenidos mínimos:** Introducción a la Enzimología. Cinética Enzimática. Oxidaciones biológicas. Vitaminas y Coenzimas. Minerales. Metabolismo: Síntesis y degradación de los hidratos de carbono, aminoácidos y proteínas, lípidos y ácidos nucleicos. Regulación e Integración metabólica. Aspectos bioquímicos de la actividad hormonal. Enfermedades metabólicas: características, su relación con la dieta.

Crédito horario: 90 horas

### 11. PSICOLOGÍA GENERAL Y EVOLUTIVA

**Objetivos:** Brindar los conceptos básicos de la ciencia psicológica actual, analizando el ciclo vital humano atravesado por la alimentación y la nutrición.

**Contenidos mínimos:** La psicología como ciencia. Procesos mentales y conductuales. Conductas alimentarias y nutricionales. Principales perspectivas de la Psicología actual: biológica, psicoanalítica, comportamental, cognitiva, humanística. Enfoque sistémico, importancia de una perspectiva integrativa e interaccional del funcionamiento humano. Psicología de la Salud y Nutrición. Concepto de crecimiento, desarrollo, maduración. Conflictos. Series complementarias. Etapas del ciclo vital. Crisis evolutivas y sus implicancias en el campo nutricional. Características e importancia del vínculo madre-hijo. Infancia. Niñez. Pubertad y Adolescencia: su implicancia en el área nutricional. La adultez como etapa de la vida: adulto joven, maduro y mayor; implicancias en el área nutricional. Estilos de vida. Preocupaciones y características psicosociales de cada etapa.

Crédito horario: 90 horas

### 12. BROMATOLOGÍA

**Objetivos:** Promover la comprensión y el aprendizaje de los principios, fines y conceptos fundamentales de la Bromatología; desarrollando habilidades, destrezas y aptitudes tendientes a la protección y promoción de la salud.

**Contenidos mínimos:** Bromatología. Alimento y nutriente. Necesidades orgánicas del ser humano. Legislación alimentaria nacional, regional e internacional: Objetivos y alcances. Alteraciones de los alimentos: agentes causales, factores condicionantes, tipos y mecanismos. Preservación de los alimentos: fundamentos, métodos físicos, químicos y biológicos; criterios de selección. Aditivos alimentarios: definición, uso, clasificación. Ingesta Diaria Admitida (IDA). Enfermedades

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

Maria Isabel Sanz Ferrando  
DEANA FAC. QCA, BQCA, y FFA.

Exp. CARRERA DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN  
Secretaría Académica  
FAC. QCA, BQCA, FQA.  
U.N.S.L.





Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

transmitidas por alimentos. Bromatología de los principales grupos de alimentos: leche y productos lácteos, carnes y productos cárnicos, alimentos grasos, alimentos farináceos y cereales; frutas y hortalizas, estimulantes nervinos, bebidas alcohólicas.

**Crédito horario:** 90 horas

### **13. MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIAS**

**Objetivos:** Promover conocimientos y capacidades para el reconocimiento y control del desarrollo de agentes patógenos y/o alterantes de los alimentos.

**Contenidos mínimos:** La Microbiología. Clasificación de los microorganismos. Procariotas. Eucariotas: Hongos, Algas, y Protozoos. Requerimientos nutricionales de los microorganismos. Factores de crecimiento. Factores de producción. Crecimiento de los microorganismos. Control del crecimiento microbiano. Control microbiológico en la industria alimentaria. Fuentes de contaminación de los alimentos. Microorganismos indicadores de calidad e inocuidad de los alimentos. Microorganismos indicadores de contaminación, alterantes y patógenos. Microorganismos productores de toxinas y microorganismos infecciosos. Microorganismos beneficiosos. Microbiología de carnes, pescados, huevos, cereales, harinas y derivados. Alimentos deshidratados y alimentos enlatados. Parásitos: clasificación, orden, familia, especie. Ciclo de vida. Mecanismo de transmisión. Patogenia.

**Crédito horario:** 80 horas

### **14. NUTRICIÓN NORMAL I**

**Objetivos:** Identificar las funciones de los nutrientes en estados fisiológicos normales en relación con las características biológicas y socioeconómicas del individuo.

**Contenidos mínimos:** Requerimientos nutricionales en el adulto. Etapas de la nutrición. Plan de alimentación. Interpretación y empleo de las tablas de recomendaciones nutricionales. Métodos de recolección de datos sobre ingesta dietética. La entrevista nutricional. Anamnesis alimentaria. Energía. Cálculos del valor energético total. Proteínas. Nucleoproteínas. Hidratos de carbono. Respuesta glucémica a los alimentos. Fibra dietética. Lípidos. Vitaminas. Minerales. Agua. Electrolitos. Alcohol.

**Crédito horario:** 60 horas

### **15. NUTRICIÓN NORMAL II**

**Objetivos:** Aplicar conocimientos previos y desarrollar habilidades y destrezas para el diseño de regímenes equilibrados que cubran los requerimientos individuales de personas sanas en diferentes situaciones biológicas, culturales y socioeconómicas.

CORRESPONDE ORDENANZA N°

011-09



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

*Maria Isabel Sanz Parravano*  
DECANA FAC. QCA, BQCA y FCA  
U.N.S.L.

**Contenidos mínimos:** Selección de nutrientes en la realización del plan alimentario.

Plan alimentario: Componentes, fórmula sintética, fórmula desarrollada. Grupos de alimentos. Porcentaje de proteínas animales. Porcentaje de valor energético cubierta por alimentos protectores. Planificación del menú. Elección de las formas de preparación de los alimentos. Cociente gramo/ kilocalorías. Cantidad de alimentos por persona. Plan alimentario para el adulto joven, adulto mayor, deportista. Necesidades nutricionales específicas.

**Crédito horario:** 70 horas

### 16. NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL

**Objetivos:** Reconocer los elementos inherentes a la valoración del estado nutricional, requerimientos específicos y planes alimentarios adecuados en el embarazo, lactancia, recién nacido, niñez y adolescencia, e identificar las desviaciones en el crecimiento y desarrollo normal.

**Contenidos mínimos:** Nutrición en el ciclo reproductivo: embarazo y lactancia. Evaluación nutricional en la embarazada. Requerimientos nutricionales. Complicaciones durante el embarazo. Ingesta y recomendaciones. Leche materna: fisiología, tipos de secreción láctea. Composición nutricional de la leche humana. Recomendaciones nutricionales en pediatría. Macro y Micronutrientes. Alimentación complementaria. Alimentación perceptiva. El preescolar y escolar. Nutrición y salud bucal. Cuidado nutricional en el adolescente. Hábitos alimentarios.

**Crédito horario:** 90 horas

### 17. TÉCNICA DIETÉTICA

**Objetivos:** Brindar herramientas y conocimientos necesarios para el manejo adecuado de los alimentos y sus diversas preparaciones en los distintos planes alimentarios para individuos sanos.

**Contenidos mínimos:** Operaciones fundamentales y modificaciones que sufren los alimentos. Alimentos de origen vegetal y animal: estructura, composición y cambios producidos según su tratamiento. Calidad nutricional y biodisponibilidad de nutrientes. Clasificación de los alimentos según su preparación. Procedimientos básicos en la preparación de alimentos: físicos, mecánicos, químicos y biológicos. Sustracción del calor. Disponibilidad de agua en los alimentos. Cadena alimentaria. Factores que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos. Consumo de alimentos. Propiedades sensoriales. Planificación de menús. Peso. Volumen. Valor nutritivo. Costo. Rendimiento. Cálculo de porciones individuales y colectivas.

**Crédito horario:** 60 horas

*Elisabetta...*  
SECRETARÍA ACADÉMICA  
FAC. QCA, BQCA, FCA  
U.N.S.L.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

### 18. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Objetivos:** Conocer los aspectos básicos y de aplicación de las tecnologías más importantes de industrialización y formulación de alimentos.

**Contenidos mínimos:** Tecnologías empleadas para la obtención e industrialización de los principales productos y subproductos elaborados con materias primas de origen animal y vegetal: leche y derivados, carne, cereales, oleaginosas, frutas y hortalizas. Conservación de propiedades nutricionales. Alimentos transgénicos. Alimentos formulados: características y tipos según finalidad. Requisitos funcionales, nutricionales, sensoriales, económicos. Estrategias para el desarrollo de alimentos formulados. Normativas legales.

**Crédito horario:** 70 horas

### CICLO SUPERIOR

#### 19. FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO I

**Objetivos:** Conocer y relacionar los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades con los fundamentos de la terapéutica nutricional.

**Contenidos mínimos:** Evaluación nutricional en el paciente adulto. Enfermedades metabólicas: obesidad, dislipidemias, aterosclerosis, diabetes. Enfermedades cardiovasculares: hipertensión arterial, enfermedad coronaria, insuficiencia cardíaca. Enfermedades renales: síndromes nefrótico, nefrítico y litiasis renal. Dietoterapia en las distintas patologías. Enfermedades inmunológicas.

**Crédito horario:** 90 horas

#### 20. FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO

**Objetivos:** Conocer los procedimientos necesarios desde la nutrición, para reparar el daño que producen las enfermedades prevalentes de la infancia, con el fin de prevenir secuelas desde el cuidado nutricional oportuno y adecuado.

**Contenidos mínimos:** Etiología, mecanismos fisiopatogénicos y dietoterapia de las enfermedades con repercusión nutricional en la niñez. El niño enfermo y sus necesidades nutricionales. Enfermedades por carencias o excesos (desnutrición, anemia, obesidad, y otras). Trastornos de la conducta alimentaria. Hipertensión arterial (HTA). Dislipidemias. Síndrome metabólico. Reflujo gastroesofágico. Gastritis. Úlceras gastroduodenales. Hepatitis. Pancreatitis. Fibrosis quística. Síndromes de Malabsorción. Enfermedad Celíaca. Intolerancia a la Lactosa. Constipación. Diarreas. Enfermedades inflamatorias crónicas. Alergias alimentarias. Patologías renales: insuficiencia renal, glomerulonefritis, síndrome nefrótico, síndrome urémico hemolítico. Hipotiroidismo. Hipertiroidismo. Alimentación enteral y parenteral.

**Crédito horario:** 90 horas

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

///...

*Dr. María Isabel Sany Ferranovich  
DECANA FAC. QCA, FQA y FARM.*

*20/06/2011*  
**Dr. CARMELA DE JESÚS ALONSO AMADOR**  
Secretaría Académica  
FAC. QCA, FQA, FARM. U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

### 21. PSICOPATOLOGÍA

**Objetivos:** Brindar conocimientos que aporten elementos relacionados a la psiquis y a las conductas en estado de enfermedad y su vinculación con la nutrición.

**Contenidos mínimos:** Aspectos psicológicos relacionados a las enfermedades nutricionales del niño y el adulto. Contención individual y familiar. Relación entre una adecuada nutrición y salud mental. Relación entre malnutrición y problemas de conducta. Estructuras psicopatológicas: Neurosis y Psicosis. Esquizofrenia. Desórdenes de la alimentación con bases psicopatológicas. Bulimia. Anorexia. Obesidad, otras. Desórdenes del humor y Comportamiento. Adicciones. Ansiedad. Ataques de pánico. Depresión. Insomnio. Agresión.

**Crédito horario:** 60 horas

### 22. ECONOMÍA GENERAL Y FAMILIAR

**Objetivos:** Adquirir conocimientos en administración de recursos, adaptándose a las diferentes situaciones, que vinculen alimentación adecuada, salud y calidad de vida.

**Contenidos mínimos:** Finalidad de la Economía Alimentaria Familiar. INDEC. Líneas de pobreza. Líneas de indigencia. Ingresos y gastos. Planes sociales. Canasta básica de alimentos. Canasta básica total. Costo de las 1000 calorías-familias vulnerables. Grupos de riesgo. El arte de comprar. Derechos del consumidor. Seguridad Alimentaria.

**Crédito horario:** 70 horas

### 23. FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO II

**Objetivos:** Aplicar el tratamiento alimentario nutricional basándose en las alteraciones metabólicas y/o digestivas ocasionadas por el estado de enfermedad.

**Contenidos mínimos:** Cuidado nutricional en situaciones carenciales: desnutrición, anemia, osteoporosis. Enfermedades del aparato digestivo: disfagia, reflujo gastroesofágico, esofagitis aguda y crónica, cáncer de esófago, gastritis, úlcera gástrica y duodenal. Problemas nutricionales secundarios a cirugía gástrica y duodenal. Síndrome de dumping. Cáncer gástrico. Diarrea. Malabsorción. Enteropatías por gluten. Enfermedad inflamatoria intestinal. Colitis ulcerosa. Constipaciones. Colon irritable. Hepatitis. Cirrosis hepática. Cálculos biliares. Pancreatitis aguda y crónica. Insuficiencia pancreática. Objetivos del tratamiento dietoterápico. Planificación del tratamiento. Apoyo nutricional por vías de excepción.

**Crédito horario:** 90 horas

CORRESPONDE ORDENANZA Nº

011-09

D. María Isabel Sanz Ferrandón  
CAMA FAC. QCA. BOCCA. U.N.S.L.

20/08/2009  
SECRETARÍA DE ASISTENCIA ACADÉMICA  
SECRETARÍA Académica  
FAC. QCA. BOCCA. POMA  
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

#### 24. TÉCNICA DIETOTERÁPICA

**Objetivos:** Aplicar adecuadamente, técnicas terapéuticas nutricionales en preparaciones especiales orientadas a distintas patologías.

**Contenidos mínimos:** Dieta líquida: vía oral y vías de excepción. Manipulación técnica en fórmulas enterales. Plan hipercalórico. Dieta blanda de adecuación gástrica. Dieta blanda de adecuación intestinal. Plan Alimentario para: constipación espástica y atónica. Obesidad. Diabetes. Hiperuricemia. Alergia alimentaria. Enfermedades con compromiso hepático. Anemias nutricionales. Intolerancias alimentarias. Diseños de planes alimentarios, menús y colaciones, que se utilizan en la dietoterapia.

**Crédito horario:** 60 horas

#### 25. HIGIENE y SANEAMIENTO AMBIENTAL

**Objetivos:** Comprender los aspectos técnicos relacionados con la higiene, la seguridad y la contaminación en los ambientes. Desarrollar actitudes para el mejoramiento de las condiciones vinculadas a hábitos alimenticios y a la preservación del medio ambiente.

**Contenidos mínimos:** Agua potable. Fuentes y calidad de agua. Aguas servidas y excretas. Basura: manejo y tratamiento. Conceptos generales de contaminación ambiental. Riesgos: físicos, químicos, biológicos, eléctricos, radiaciones, efectos lumínicos, ruidos. Higiene alimentaria. Leyes y normas.

**Crédito horario:** 60 horas

#### 26. CURSO OPTATIVO I

**Crédito horario:** 60 horas

#### 27. EVALUACION NUTRICIONAL

**Objetivos:** Desarrollar capacidades y aptitudes que permitan evaluar el estado nutricional del individuo y la comunidad promoviendo la construcción de hábitos saludables.

**Contenidos mínimos:** Antropometría. Técnicas e instrumentos para investigaciones dietéticas (recordatorio de 24 horas, registro diario de alimentos, pesada de alimentos), análisis químicos; estudios antropométricos para evaluar el estado nutricional del adulto sano y enfermo, de la embarazada y del anciano. Valoración nutricional del niño. Signos clínicos en los estudios nutricionales. Tasas de mortalidad por causas específicas. Morbilidad. Indicadores de salud y nutrición.

**Crédito horario:** 90 horas

#### 28. NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA Y EPIDEMIOLOGÍA

**Objetivos:** Contribuir a situar a la Salud Pública en un lugar de relevancia para el

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

D. María Isabel Sanz Ferramola  
CANA FAC. QCA. BOCA y POMA  
14 de Sep de 2009

Ep. Gabriela de Jesús Alvarado Ambrosini  
Becaria Académica  
FAC. QCA. BOCA. POMA  
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis  
 Facultad de Química, Bioquímica  
 y Farmacia

futuro ejercicio profesional; como resultado de la construcción individual y comunitaria, en el marco de las políticas públicas.

**Contenidos mínimos:** Antecedentes y conceptualización actual de la Salud Pública. Organización en Salud Pública. Indicadores de nivel de salud. Campos de la Salud según Halonde. Planificación y programación en salud. Aplicación del análisis FODA. APS en Salud Pública. Priorización de los problemas de salud. El enfoque de riesgo. Fortificación de los alimentos. Seguridad Alimentaria. Análisis de la situación de salud y nutrición en la región y país. Epidemiología. Conceptualización y aplicaciones. Promoción de la salud. Cuidados y estilos de vida saludables. Contaminación ambiental. Problemas sociales de salud prevalentes. La estrategia de Educación Alimentaria Nutricional (EAN) en Salud Pública.

**Crédito horario:** 90 horas

### 29. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

**Objetivos:** Introducir al alumno en la comprensión de la metodología de la investigación científica, valorando la importancia y repercusión social y humana de su producción.

**Contenidos mínimos:** La filosofía de la ciencia. Teoría y experimentación. El proceso de generación de conocimientos. La ciencia, su método y la investigación científica. La relación y la interacción entre el conocimiento científico y el conocimiento tecnológico. Teorías empiristas. Complejidad de la ciencia y pluralismo metodológico. Ciencia-Tecnología-Sociedad. Repercusión social del conocimiento científico y del conocimiento tecnológico. Dimensiones éticas de la ciencia. Ciencia, tecnología y cultura. Responsabilidad ética y social del investigador.

**Crédito horario:** 60 horas

### 30. OPTATIVA II

**Crédito horario:** 60 horas

### 31. ÉTICA PROFESIONAL

**Objetivos:** Propiciar la formación ético-legal para asumir con íntegra responsabilidad las opciones morales y éticas en el ejercicio de la profesión.

**Contenidos mínimos:** Ética y moral. Éticas formales y éticas de bienes. Conceptos de ética aplicada y ética normativa. Paradigmas y principios. Clasificación de valores. Valores y actitud profesional. Bioética: concepto y principios. Dilemas y conflictos. Juicios morales y su fundamento. Dilemas éticos en el mundo contemporáneo. Comités de Ética. Relación entre ética y legislación. Aspectos ético-legales. Manejo de la información, confidencialidad, veracidad, consentimiento informado. Normas legales. Responsabilidad directa, indirecta y colectiva.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

Dr.ª  
 DIGNA  
 DE CANA  
 FAC. QCA, BCCA, FCSA, y FARM.  
 U.N.S.L.

Dr.ª  
 DE CANA  
 FAC. QCA, BCCA, FCSA, y FARM.  
 U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

Legislación en el ejercicio profesional. Leyes relacionadas con la salud. Asociaciones profesionales.

**Crédito horario:** 60 horas

### **32. ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL**

**Objetivos:** Conocer la importancia de una correcta planificación para brindar un óptimo servicio en departamentos de alimentación para diversos grupos étnicos, sociales, económicos y culturales, contemplando el estado de salud-enfermedad.

**Contenidos mínimos:** Perfil y rol profesional en un servicio de alimentación. Funciones: asistenciales, docentes, de investigación, administrativas, contables, gerenciales, relaciones humanas, capacitación. Organigrama. Manejo de personal. Planilla de francos. Almacenamiento y conservación de los alimentos. Infraestructura y uso de equipos. Menú para poblaciones sanas y enfermas. Compras. Análisis y control de costos. Higiene de los servicios de alimentación.

**Crédito horario:** 80 horas

### **33. EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y COMUNICACIÓN**

**Objetivos:** Brindar conocimientos y herramientas para que el alumno esté capacitado para establecer por medio de la Educación / Comunicación, prácticas alimentarias adecuadas.

**Contenidos mínimos:** La EAN como parte de la Educación Sanitaria. Aportes de la Ciencia de la Educación. Proceso de enseñanza-aprendizaje. Modelos pedagógicos: transmisión, adiestramiento, problematización. Educación en adultos. Estrategias. Metodologías. Educación popular. Actitudes y aptitudes del educador en EAN. Métodos de enseñanza. El taller participativo. Técnicas grupales educativas. Planificación de Proyectos en EAN. Elaboración del programa Educativo. Educación al consumidor. Comunicación y promoción de la salud. Materiales de comunicación. Modelos de comunicación. Plan de Comunicación para promover hábitos alimentarios saludables.

**Crédito horario:** 80 horas

### **34. OPTATIVA III**

**Crédito horario:** 60 horas

### **35. PRÁCTICA DE NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA**

**Objetivos:** Desarrollar actividades en terreno, en Centros de Salud, en el primer nivel de atención; integrándose a los equipos de salud y a las actividades comunitarias que se realizan localmente, intra o extramuro.

**Contenidos:** Atención nutricional en el primer nivel de atención. Educación Alimentaria Nutricional. Huertas familiares y comunitarias. Actividades inherentes a

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

la nutrición, en instituciones escolares, comedores infantiles y otras instituciones de la comunidad.

**Crédito horario:** 280 horas

### **36. PRÁCTICAS EN DIETOTERAPIA Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

**Objetivos:** Desarrollar prácticas en Servicios de Alimentación y/o dietoterapia en Instituciones públicas o privadas.

**Contenidos:** Elaboración y programación de Planes Alimentarios para personas sanas y enfermas. Tipificación de dietas en un servicio de alimentación. Planificación de menús. Cálculo de raciones. Prácticas en consultorio externo y eg salas de internación.

**Crédito horario:** 280 horas

### **37. TRABAJO FINAL**

**Objetivos:** Integrar las competencias adquiridas y valorar la importancia de investigación para la construcción de nuevos conocimientos en la disciplina, tendiendo a efectuar una contribución a la problemática nutricional de la comunidad.

**Crédito horario:** 150 horas

### **CURSOS OPTATIVOS**

Se consignan los cursos optativos factibles de implementar:

- Proteínas Alimentarias
- Calidad de las Proteínas. Evaluación
- Componentes Alimentarios con Bioactividad
- Microbiología de los Alimentos
- Toxicología de los Alimentos
- Análisis Sensorial de Alimentos
- Nutrición y Deporte
- Política Alimentaria
- Interacción fármaco-nutriente.
- Informática Aplicada a la Nutrición
- Terapéutica Nutricional para la Discapacidad
- Sociedad y Salud
- Bioinorgánica

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

Dr. María Isabel Sanz Petramola  
Docente FAC. QCA, BOCA, y FQSA

Dr. Graciela de Jesús Alvarado Ambrosi  
Secretaria Académica  
FAC. QCA, BOCA, FQSA  
UNSL





Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química, Bioquímica  
y Farmacia

**10. DEDICACION HORARIA TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIO Y PARCIAL DE CADA INSTANCIA DE APRENDIZAJE**

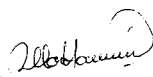
La carga horaria total es de 3.290 (tres mil doscientos noventa) horas, distribuidas de la siguiente forma:

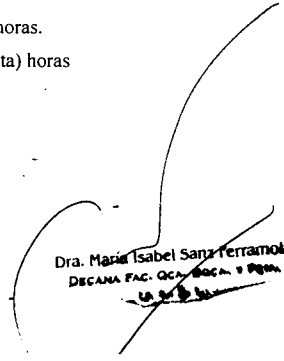
Ciclo Introdutorio: 200 (doscientas) horas.

Ciclo Básico: 1.220 (mil doscientas veinte) horas.

Ciclo Superior: 1.870 (mil ochocientos setenta) horas

ORDENANZA N° 011-09  
RC.

  
Sr. GERARDO DE JESUS ALONSO RAMIREZ  
Secretaría Académica  
FAC. QCA, BQCA, FQCA,  
U.N.S.L.

  
Dra. María Isabel Sanz Ferramola  
DECANA FAC. QCA, BQCA, FQCA.