



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"
"150° Aniversario de la Creación
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



VILLA MERCEDES (SAN LUIS), 3 de julio de 2026.

VISTO:

El EXPE: 9855/2026, mediante el cual se tramita la incorporación de la Asignatura Optativa: Nutrición para la Carrera de Ingeniería en Alimentos (Plan de Estudios Ordenanza N° 22/2022 Consejo Directivo), y

CONSIDERANDO:

Que la propuesta de incorporación de la Asignatura Optativa: Nutrición para la Carrera de Ingeniería en Alimentos (Plan de Estudios Ordenanza N° 22/2022 Consejo Directivo), fue presentada por la profesora responsable Mgtr. Marisol Nievas (DNI N° 30973686).

Que el contenido de esta asignatura está orientado a completar la formación de los/las futuros/as Ingenieros/as en Alimentos en el área de la Nutrición, abordando la relación entre los nutrientes, la salud humana y la calidad nutricional de los alimentos.

Que la Comisión de Carrera de Ingeniería en Alimentos analizó la propuesta y consideró que la misma es pertinente y adecuada para los/las estudiantes de la esta Carrera.

Que Coordinación Académica elaboró el anteproyecto de resolución.

Que Secretaría Académica tomó la intervención que le compete.

Que el Decano, conforme a las atribuciones dispuestas en la RCD N° 41/2026, dispuso su protocolización.

Por ello, y en uso de sus atribuciones

EL DECANO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA

Y CIENCIAS AGROPECUARIAS

ORDENA:

ARTÍCULO 1º.- Protocolizar la incorporación de la Asignatura Optativa: Nutrición para estudiantes de la Carreras Ingeniería en Alimentos (Plan de Estudios OCD N° 22/2022); conforme al Programa detallado en el ANEXO I que forma parte de la presente disposición.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"

"150° Aniversario de la Creación
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



ARTÍCULO 2°.- Aprobar el siguiente Plan de correlatividades, de la asignatura detallada en el Artículo precedente:

<i>Asignatura</i>	<i>Para cursar</i>		<i>Para rendir</i>	<i>C.S.</i>	<i>C.T.</i>
	<i>Regular</i>	<i>Aprobada</i>	<i>Aprobada</i>		
Optativa: Nutrición	Bromatología	Química Biológica de Alimentos	Química Biológica de Alimentos Bromatología	15	60

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese, publíquese en el Digesto Administrativo y archívese.

mgn - njl

Documento firmado digitalmente según OR N° 15/2021, por: Vicedecano, Guillermo Ariel Martínez (a/c Decanato RD N° 633/2026) – Secretaria Académica, Patricia Beatriz Gimeno.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias
Agropecuarias

“Año de la Grandeza
Argentina”

“2026 - 150° Aniversario de la Creación de la
Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

ANEXO PROGRAMA DEL CURSO OPTATIVO: NUTRICIÓN



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
Departamento: Ingeniería de Procesos
Área: Tecnología de los Alimentos

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Periodo
Nutrición	Ing. en Alimentos	OCD N° 22/22	2026	2° Cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
Nievas, Marisol	Prof. Responsable	Prof. Adjunto	Exclusivo

III - Características del Curso

Crédito Horario Semanal					Tipificación	Duración			
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total	C-Teoría con prácticas de aula	Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad en Horas
Hs.	3 Hs.	1 Hs.		4 Hs.	Periodo				
					2º Cuatrimestre	3/8/2026	13/11/2026	15	60

IV – Fundamentación

La asignatura de Nutrición permitirá complementar la formación de futuros profesionales en conocimientos acerca de los nutrientes presentes en los alimentos, su relación con la salud y la prevención de enfermedades. La integración de los efectos del procesado y conservación de los alimentos con la Nutrición es crucial, ya que permite comprender cómo estos procesos pueden afectar la calidad nutricional de los alimentos y, en última instancia, la salud de las personas.

V – Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Se espera que los estudiantes sean capaces de:

RA1-Conocer la Ciencia de la nutrición y su relación con otras disciplinas para identificar las áreas en las cuales podemos desarrollarnos como profesionales.

RA2-Incorporar las funciones de los diferentes alimentos y nutrientes para cubrir con las recomendaciones y requerimientos nutricionales diarios.

RA3-Reconocer la importancia de la Nutrición en los distintos momentos biológicos, deporte y en los fenómenos de salud y enfermedad.

RA4-Interpretar el etiquetado nutricional en los diferentes alimentos para informar al consumidor sobre los beneficios y riesgos del alimento.

RA5-Desarrollar capacidades para comprender la implicancia del procesado y conservación de los alimentos en el aspecto nutricional.

RA6-Adquirir buenos hábitos alimentarios para ser potenciales multiplicadores de los mismos.

VI – Contenidos

UNIDAD 1: Conceptos básicos de nutrición

Nutrición y la alimentación. Nutriente o principio nutritivo, alimento, producto alimenticio, alimentos protectores, alimentos fuentes, alimentos enriquecidos, alimentos fortificados, alimentos funcionales, nutraceuticos y alimentos transgénicos. Funciones de alimentos y nutrientes. Probióticos, Prebióticos y simbióticos. Hambre, apetito y saciedad. Plan de alimentación o régimen normal. Leyes de la alimentación: propósitos y finalidades. Requerimientos y recomendaciones nutricionales y energéticas. Tabla de composición química de alimentos.

UNIDAD 2: Energía y Nutrientes

Energía: concepto, unidad de medida, funciones. Nutrientes (Hidratos de Carbono, proteínas, grasas, vitaminas liposolubles e hidrosolubles, minerales, fibra y agua): Definiciones, funciones, alimentos fuentes.

UNIDAD 3: Alimentación en diferentes momentos biológicos y en el deporte

Generalidades de la alimentación en embarazo, niñez, adolescencia, adulto joven, adulto mayor y en el deporte.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias
Agropecuarias

*“Año de la Grandeza
Argentina”*

*“2026 - 150° Aniversario de la Creación de la
Escuela Normal Juan Pascual Pringles”*

UNIDAD 4: Enfermedades relacionadas con la Nutrición

Definición, causas, profilaxis y tratamiento nutricional de: Obesidad, Hipercolesterolemia, Hipertrigliceridemia, Hiperuricemia, Diabetes, Hipertensión, Desnutrición/Bajo peso, Anemia, Osteoporosis, enfermedades gástricas e intestinales, Enfermedades celiaca.

UNIDAD 5: Rotulación Nutricional. Pérdida de nutrientes en procesos tecnológicos.

Interpretación de la información nutricional de alimentos. Declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético del Código Alimentario Argentino (CAA).

Pérdida de nutrientes en procesos tecnológicos. Desarrollo de productos dietéticos a nivel industrial.

UNIDAD 6: Guías alimentarias para la población argentina

Reconocimientos de grupos y usos. Representación gráfica de los grupos de alimentos. Mensajes de las guías alimentarias. Guías alimentarias para la población infantil. Mensajes.

VII- Plan de Trabajos Prácticos

Las guías de trabajos prácticos tienen como objetivo fortalecer las competencias profesionales de los estudiantes y promover aprendizajes significativos en conocimientos, habilidades y actitudes. Su finalidad es que los estudiantes apliquen los contenidos desarrollados en las clases teóricas para resolver situaciones problemáticas y desarrollar habilidades de análisis, comprensión y expresión escrita y oral. Estas guías se implementarán en diversas unidades del programa, e incluirán situaciones problemáticas de creciente complejidad, actividades de análisis y comprensión, así como la exposición y discusión de artículos científicos (disponibles en la plataforma ScienceDirect). También se incorporarán trabajos relacionados con los contenidos específicos de cada unidad. La presentación de las guías podrá realizarse de manera individual o en grupos de hasta dos estudiantes, según la temática abordada.

Trabajo Práctico N° 1: Nutrición Humana: Clasificación de Alimentos, Requerimientos y Bioética. Trabajo Práctico N°2: Estimación de Requerimientos Energéticos y Nutricionales.

Trabajo Práctico N°3: Micronutrientes y Macronutrientes: Estructura, Función y Fuentes.

Trabajo Práctico N°4: Interpretación del Rotulado Nutricional y Estudio de Pérdidas de Nutrientes en la Industria Alimentaria. Trabajo Práctico N°5: Guías Alimentarias para la Población Argentina.

VIII- Régimen de Aprobación

A - METODOLOGÍA DE DICTADO DEL CURSO:

La asignatura se dictará mediante clases teórico-práctico, estudios de casos y/o situaciones, grupos de discusión y exposiciones. Las clases teóricas (3 horas semanales), consisten en exposición presencial de los conceptos teóricos y discusión sobre los puntos principales del tema. Esta discusión se genera a partir de preguntas disparadoras o trabajos publicados. Se empleará una pizarra con apoyo de material multimedia (presentaciones Power Point, videos, etc.). Al finalizar cada unidad, el estudiante dispondrá del material bibliográfico en la plataforma classroom.

Las prácticas realizadas, y la comprensión de los conceptos, serán evaluados mediante la presentación de informes y exámenes parciales. La asignatura se puede regularizar o promocionar aprobando dos exámenes parciales escritos durante el cursado, con sus respectivos recuperatorios. Los exámenes parciales involucran problemas y/o preguntas con aspectos conceptuales. Todas las instancias son de resolución individual por parte del alumno.

El grupo de Whatsapp estará abierto a preguntas, comentarios y consultas todos los días en un horario determinado por el docente responsable. Las consultas también podrán ser presenciales y se realizarán en el box 12 de las oficinas de Química de lunes a viernes en horario a determinar por el docente responsable.

B - CONDICIONES PARA REGULARIZAR EL CURSO

Condiciones para alcanzar la regularidad:

- Asistencia al 80% de las clases teórico-prácticas.
- Aprobar el 100 % de los trabajos prácticos de aula.
- Aprobar dos exámenes parciales o sus respectivos recuperatorios con calificación mayor o igual a 7 (siete).



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias
Agropecuarias

*“Año de la Grandeza
Argentina”*

*“2026 - 150° Aniversario de la Creación de la
Escuela Normal Juan Pascual Pringles”*

C – RÉGIMEN DE APROBACIÓN CON EXÁMEN FINAL

Para la aprobación se adopta la modalidad de examen oral, requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos. Para el examen final se evaluará al alumno sobre los temas correspondientes a dos bolillas del programa de examen sorteadas en presencia del alumno ante el tribunal examinador. El programa de examen coincide con el programa analítico.

D – RÉGIMEN DE PROMOCIÓN SIN EXAMEN FINAL

La asignatura contempla la instancia de promoción para la cual el alumno deberá cumplir con los requisitos exigidos para regularizar la asignatura. Aprobar los dos exámenes parciales o sus respectivos recuperatorios con una calificación mayor o igual de ocho (8) puntos.

E – RÉGIMEN DE APROBACIÓN PARA ESTUDIANTES LIBRES

El curso no contempla régimen de aprobación para estudiantes libres.

IX - Bibliografía Básica

- [1] Fundamentos de Nutrición Normal. López L., Suarez M. Primera edición (2002). Editorial Ateneo. Libro en formato impreso disponible en biblioteca de UNSL.
- [2] Tratado de Nutrición. Gil Fernández A. Segunda edición (2010). Editorial Panamericana. Libro en formato impreso disponible en biblioteca de UNSL.
- [3] Fundamentos de valoración nutricional y composición corporal. Girolami D. Primera edición (2003). Editorial Ateneo. Libro en formato impreso disponible en biblioteca de UNSL.
- [4] Apuntes de Cátedra. Recopilación bibliográfica.
- [5] Código Alimentario Argentino (CAA) Disponible online en el sitio de ANMAT/SENASA. Formato digital.
- [6] Guías Alimentarias para la Población Argentina. Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación. Formato digital.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] Artículos publicados en las revistas científico-técnicas con acceso a través de la página en Internet del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (MINCYT): “Biblioteca Electrónica de Ciencia y Tecnología”. Disponibilidad: digital
- [2] Química de los Alimentos. Badui Dergal S. Cuarta Edición (2006). Editorial Pearson. Libro en formato impreso disponible en biblioteca de VM.

XI - Resumen de Objetivos

- Conocer la Ciencia de la nutrición y su relación con otras disciplinas.
- Incorporar las funciones de los diferentes alimentos y nutrientes.
- Reconocer la importancia de la Nutrición en los distintos momentos biológicos, deporte y en los fenómenos de salud y enfermedad.
- Interpretar el etiquetado nutricional en los diferentes alimentos.
- Desarrollar capacidades para comprender la importancia del procesamiento y conservación de los alimentos en el aspecto nutricional.
- Adquirir buenos hábitos alimentarios.

XII - Resumen del Programa

UNIDAD 1: Conceptos básicos de nutrición. UNIDAD 2: Energía y Nutrientes.

UNIDAD 3: Alimentación en diferentes momentos biológicos y en el deporte. UNIDAD 4: Enfermedades relacionadas con la Nutrición.

UNIDAD 5: Rotulación Nutricional. Pérdida de nutrientes en procesos tecnológicos. UNIDAD 6: Guías alimentarias para la población argentina.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias
Agropecuarias

*“Año de la Grandeza
Argentina”*

*“2026 - 150° Aniversario de la Creación de la
Escuela Normal Juan Pascual Pringles”*

XIII – Imprevistos

La asignatura se dicta en forma presencial, en caso de imprevistos la misma está organizada para su dictado en forma virtual, durante este periodo se abordan temas teóricos y prácticos.

XIV – Otros

Aprendizajes Previos:

Recordar la composición cuali-cuantitativa del alimento.

Recordar principios elementales de Química, Física, Biología y Matemática vistos en la carrera. Reconocer la legislación vigente aplicada al análisis de Alimentos.

Conocer los procesos que intervienen en la industria de alimentos.

Detalles de horas de la Intensidad de la formación práctica.

Cantidad de horas de Teoría: 45 hs. Cantidad de horas de Práctico Aula: 15 hs.

Aportes del curso al perfil de egreso:

1.7. Gestionar y auditar sistemas de calidad. (Nivel 2)

2.1. Utilizar y adoptar de manera efectiva las técnicas, instrumentos y herramientas de aplicación. (Nivel 2)

2.3. Considerar y actuar de acuerdo con disposiciones legales y normas de calidad. (Nivel 2)

2.5. Planificar y realizar ensayos y/o experimentos y analizar e interpretar resultados. (Nivel 1)

3.1. Desempeñarse de manera efectiva en equipos de trabajo multidisciplinarios. (Nivel 2)

3.2. Comunicarse con efectividad en forma escrita, oral y gráfica. (Nivel 2)

3.5. Aprender en forma continua y autónoma. (Nivel 3)

Hoja de firmas