

# **UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM**

**(Ley N° 27.016, sancionada el 19 de noviembre de  
2014 y promulgada el 2 de diciembre de 2014)**

**Plan de Estudios: Licenciatura en Nutrición**

**Año: 2025**

## **1. Presentación**

### **1.1. Denominación de la carrera:**

Licenciatura en Nutrición

### **1.2. Título/s que otorga:**

Intermedio: Técnico/a Universitario/a en Salud Comunitaria

Final: Licenciado/a Universitario/a en Nutrición

### **1.3. Duración:**

Titulación intermedia: 2 años y medio (5 cuatrimestres)

Titulación final: 5 años (10 cuatrimestres)

### **1.4. Cantidad de horas de interacción pedagógica totales:**

Para la titulación intermedia: 1.200 horas

Para la titulación final: 3.221 horas

### **1.5. Cantidad de horas y créditos totales:**

Para la titulación intermedia: 3.000 horas (120 créditos)

Para la titulación final: 7.500 horas (300 créditos)

### **1.6. Modalidad de cursado:**

Presencial

### **1.7. Institucionalidad de la carrera:**

Instituto de Salud Comunitaria.

## **2. Fundamentación de la carrera**

La Universidad Nacional de Hurlingham (UNAHUR) fue creada por la Ley 27.016 en diciembre del año 2014. Comenzó a funcionar en 2016 con el objetivo de contribuir al desarrollo local y nacional a través de la producción y distribución equitativa de conocimientos e innovaciones científico-tecnológicas.

La Licenciatura en Nutrición surge en respuesta a una serie de problemáticas históricas, sociales y científicas que han moldeado su desarrollo como disciplina clave en la salud comunitaria y la alimentación. Inicialmente enfocada en el estudio del metabolismo y las deficiencias nutricionales causadas por la ingesta inadecuada de vitaminas y minerales, la nutrición ha evolucionado para abarcar aspectos más amplios, como la escasez de alimentos, la inequidad en la distribución de recursos y el impacto de las crisis económicas y bélicas del siglo XX. El reconocimiento del carácter biocultural de la alimentación ha resaltado la necesidad de contextualizar los problemas nutricionales dentro de las realidades sociales, culturales,

económicas y políticas de las poblaciones, lo que ha impulsado un enfoque multidisciplinario e integrado.

En este contexto, la transición nutricional y epidemiológica actual está marcada por un incremento en las enfermedades crónico-degenerativas asociadas a diferentes condicionantes, como la obesidad, el cáncer y las enfermedades cardiovasculares. En Argentina, estos problemas conviven con la malnutrición crónica y la deficiencia de micronutrientes en sectores vulnerables, lo que pone de manifiesto la necesidad de políticas públicas y acciones educativas enfocadas en la prevención y la regulación de la promoción de alimentos ultraprocesados. La formación de licenciados/as en nutrición debe enfrentar el desafío de revertir estas tendencias, destacando el papel del profesional como actor clave en la educación alimentaria, la promoción de la salud y el asesoramiento en la producción de alimentos.

La Ley de Educación Superior en Argentina (Ley N.º 24.521) establece que la formación en nutrición debe ser científica, profesional y humanística, contribuyendo a la preservación de la cultura nacional y a la promoción de valores éticos y solidarios. En línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), especialmente los referentes a "hambre cero" y "salud y bienestar", el licenciado en nutrición se compromete con la solución de los problemas alimentarios y nutricionales del país, actuando en contextos donde la inseguridad alimentaria y la malnutrición persisten. La soberanía alimentaria, que prioriza el derecho de las personas a decidir sobre su alimentación y a elegir modelos de producción sustentables, es un concepto central en la formación de estos profesionales, quienes deben abordar el sistema alimentario y nutricional desde una perspectiva dialéctica, considerando las dimensiones históricas, políticas, sociales, culturales, ecológicas y económicas que lo atraviesan.

El plan de estudios propuesto busca adaptarse a las necesidades emergentes de la sociedad, mediante un currículo dinámico que permita la incorporación de nuevos conocimientos científicos y la reestructuración de las áreas de estudio. Este enfoque interdisciplinario incluye la consideración de los sistemas alimentarios, las prácticas alimentarias y las decisiones políticas que impactan en la seguridad y soberanía alimentaria, tanto a nivel local como global.

El ámbito disciplinario de la Salud Comunitaria se construye en un proceso complejo y dinámico. A partir de considerar su conceptualización (aún) polisémica, la UNAHUR toma el desafío de formular praxis académica, investigación en la disciplina y las acciones de vinculación y transferencia para construir un sistema de salud justo, con compromiso comunitario y valoración social.

Incorporar la asignatura Salud Comunitaria como un eje curricular teórico-práctico, promueve un enfoque que trasciende el cuidado individual para incluir a la comunidad en su entorno y contexto geográfico. Considerada un derecho

humano fundamental, la salud debe ser garantizada por el Estado y la sociedad, en la misma matriz comunitaria donde se construyen sus condiciones de posibilidad.

Se busca construir un modelo de abordaje integral de los problemas de salud desde el respeto a la dignidad de las personas y la ética del cuidado, fortaleciendo la integración del sistema sanitario, el trabajo interdisciplinario y la participación ciudadana.

### **3. Objetivos**

#### **3.1 Técnico/a Universitario/a en Salud Comunitaria**

Formar profesionales capaces de:

- Integrarse a equipos interdisciplinarios de salud para participar de actividades de educación, prevención y promoción de la salud comunitaria.
- Adoptar una perspectiva integral inspirada en la concepción de la salud como un derecho para la población, en consonancia con la mirada del Instituto de Salud Comunitaria de la Universidad Nacional de Hurlingham (ISC-UNAHUR).
- Contribuir a garantizar el derecho a la salud, promoviendo herramientas que propicien la incorporación de la participación popular en los programas nacionales, provinciales y locales.

#### **3.2 Licenciatura en Nutrición**

Formar profesionales:

- Con una preparación integral que abarque tanto aspectos técnicos como sociales, éticos y culturales, capaces de abordar de manera crítica y consciente la realidad alimentaria y nutricional a nivel individual, familiar y comunitario. Estos profesionales estarán comprometidos con la promoción de la salud y el desarrollo humano, fundamentados en principios éticos y morales, y en la defensa de los derechos humanos.
- Con perspectiva interdisciplinaria que les permita analizar y comprender los desafíos del sistema alimentario y nutricional, así como los factores macroeconómicos y políticos que influyen en este ámbito.
- Capaces de promover hábitos alimentarios saludables, optimizar los recursos disponibles para una alimentación adecuada, y prevenir y diagnosticar precozmente enfermedades relacionadas con la nutrición, contribuyendo así a mejorar la calidad de vida de las personas y comunidades, especialmente aquellas con necesidades específicas.
- Que promuevan la adopción de hábitos alimentarios saludables mediante estrategias de educación alimentaria y nutricional, adaptadas a diferentes contextos sociales y culturales, con énfasis en la equidad y el respeto por los

derechos humanos.

- Con capacidades para facilitar el diagnóstico precoz y la prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición, a través de una formación sólida en la identificación de riesgos nutricionales y el desarrollo de intervenciones nutricionales adecuadas.

#### **4. Perfil del egresado/a**

##### **4.1 Técnico/a Universitario/a en Salud Comunitaria**

Es un/a profesional de la salud con competencia para abordar el proceso de salud-enfermedad-atención-cuidados, a partir de la intervención comunitaria e integrando el equipo de salud. Dispone de recursos metodológicos que le permiten realizar intervenciones comunitarias en el ámbito de la prevención y la promoción de la salud, acordes al contexto social en el que está inserto. Posee competencias y habilidades para trabajar de manera interdisciplinaria e influir en la transformación a largo plazo de la realidad individual, familiar y comunitaria. Es un/a profesional que puede intervenir de manera crítica, responsable y comprometida con la realidad de las personas y su entorno.

Por lo enunciado, el/la egresada/o tiene:

- Capacidad para comunicar aspectos promocionales y preventivos a las personas, familias y grupos sociales.
- Conocimientos para informar, registrar, codificar eventos y validar la información social, ambiental y sanitaria.
- Herramientas y conocimientos teóricos que le permitan intervenir en los escenarios y contextos donde acontecen las problemáticas sociales del territorio.
- Capacidad para relevar, identificar y sistematizar diversas condiciones y actores que conforman la vida sociocomunitaria de una población para participar en programas y planes del ámbito de la salud.
- Capacidad y conocimientos teóricos para implementar acciones comunitarias de cuidados y prevención orientados a la promoción de una alimentación saludable.

##### **4.2. Licenciado/a en nutrición**

El licenciado/a en nutrición es un profesional que posee competencias que les permiten desenvolverse en diversos ámbitos, como la salud, el desarrollo social, la educación, la investigación, la comunicación social, la economía y la industria alimentaria-nutricional. Es un profesional capacitado para contribuir de manera significativa a la mejora y el mantenimiento de la calidad de vida de las personas, las familias y la comunidad en su conjunto.

Por lo enunciado, el/la egresada/o tiene:

- Conocimiento de métodos y técnicas que le permitan iniciarse en actividades de investigación, a través de la incorporación a grupos de trabajo en el campo de la salud.
- Capacidad y conocimientos sobre el diseño y la evaluación de planes alimentarios con el fin de promover la salud humana y prevenir enfermedades.
- Herramientas para brindar orientación y apoyo por medio de su capacidad de comunicación, entrega, motivación y condición, así como por la vocación para el desempeño de la profesión o actividad.
- Competencias para el trabajo en equipo que le permita desenvolverse en la industria alimentaria-nutricional y en el ámbito sociocomunitario.

## **5. Alcances**

### **5.1 *Alcances del título Técnico/a Universitario/a en Salud Comunitaria***

- Integrar equipos de salud interdisciplinarios y otros ámbitos de desarrollo técnico profesional, ya sean socio-comunitarios y/o educativos, articulando con diferentes efectores en distintos espacios territoriales, con la finalidad de realizar actividades de prevención, promoción y educación para la salud a personas, familias y grupos sociales.
- Colaborar en proyectos de intervención comunitaria orientados al seguimiento y acompañamiento de las personas durante el proceso salud-enfermedad-atención-cuidados, en interacción con las instituciones del sistema sanitario.
- Participar en proyectos de intervención de alcance comunitario destinados a la promoción del cuidado de la salud en cada una de las etapas de la vida, para mejorar los hábitos alimentarios de la población, sensibilizando sobre la importancia de una dieta equilibrada y accesible según contextos culturales y económicos.
- Relevar, identificar y sistematizar diversas condiciones, marcos normativos, características institucionales, actividades y actores que conforman la vida sociocomunitaria de una población para la gestión de programas y planes del ámbito de la salud.
- Realizar registro de datos, codificación de eventos y validación de la información social, ambiental, sanitaria y controlar la calidad e integralidad de la información en sus diferentes ámbitos de intervención.

### **5.2. *Alcances del título Licenciado/a en Nutrición***

- Diseñar estrategias metodológicas para la detección, prevención, diagnóstico y tratamiento nutricional de diversas patologías.

- Intervenir en el marco de equipos interdisciplinarios como agente de cambio en las instituciones de salud y en la comunidad, mediante actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedades, curación y rehabilitación de procesos mórbidos instalados, según los niveles en los que toque actuar.
- Intervenir desde el área nutricional en la planificación, ejecución, monitoreo y evaluación de políticas, planes, programas de: salud, desarrollo social, economía, turismo, agricultura, ganadería, deporte, industria, educación, educación no formal y otras áreas relacionadas con el desarrollo humano, 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 y/o asesorar en investigaciones referidas a alimentación y nutrición, como así también en evaluación alimentaria- nutricional en comunidades y participar de los análisis de situación de salud.
- Ejercer la Dirección Técnica en Servicios de Alimentación o similares dentro de su área de competencia como parte de la Gestión y Administración de Servicios Alimentarios en los distintos ámbitos
- Formar parte de comités de ética de diferentes organismos o instituciones, para el control del ejercicio profesional en las diferentes áreas de incumbencia.

#### **Actividades profesionales reservadas:**

Las actividades profesionales de un Licenciado/a en Nutrición se enmarcan en las siguientes áreas: Gestión y administración de servicios alimentarios y de salud, funciones socio-sanitarias y asistenciales, de Educación, de Investigación, de Consultoría, de Diseño e implementación de políticas públicas.

- Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con el fin de promover la salud humana y prevenir enfermedades en individuos y poblaciones, a partir de la evaluación alimentario-nutricional.
- Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con fines terapéuticos a partir de la evaluación alimentario- nutricional del individuo.
- Planificar, dirigir, organizar, supervisar y auditar las tareas técnicas en los servicios de alimentación de instituciones y organizaciones respecto de la inocuidad y calidad alimentaria-nutricional de la materia prima y los productos finales en todas las fases del proceso.

#### **6. Requisitos de ingreso**

Acreditar estudios secundarios completos o estar cursando el último año del nivel secundario y finalizar la cursada del Curso de Introducción a la Cultura

Universitaria. Excepcionalmente, los mayores de 25 años que no posean título secundario, según lo establece el Artículo 7º de la Ley de Educación Superior 24.521, podrán ingresar siempre que demuestren los conocimientos necesarios a través evaluaciones que realice la Universidad en fecha anterior al inicio de la cursada del Curso de Introducción Universitaria.

## **7. Estructura curricular**

### **7.2 Estructura por campos**

La carrera está conformada por 4 campos de formación que se complementan y articulan:

- Campo de Formación Común (CFC)
- Campo de Formación Básica (CFB)
- Campo de Formación Específica (CFE)
- Campo de Integración Curricular (CIC)

#### **Campo de Formación Común (CFC)**

El CFC es común a todas las carreras de la UNAHUR y se compone de dos unidades curriculares que institucionalmente se considera que brindan los conocimientos y habilidades imprescindibles para el ejercicio de las profesiones. Se incluyen en el CFC las siguientes unidades curriculares:

- Cultura y alfabetización digital en la universidad
- Idioma extranjero

#### **Campo de Formación Básica (CFB)**

Este campo está conformado por un grupo de asignaturas, que en su conjunto ofrecen a la alumna y al alumno, un marco biológico, socio-histórico, ético y político, a partir del cual se orientará su formación, preparando a los estudiantes para abordar el campo de la salud desde una perspectiva crítica y contextualizada. Este enfoque integral fomenta una amplia formación interdisciplinaria, necesaria para su futura práctica profesional en diversas áreas. Además, al ser un Campo común, compartido entre las distintas carreras, la perspectiva de trabajo en la trayectoria académica se orienta a la formulación de problemas y construcción de conocimientos desde múltiples miradas.

El CFB comprende las siguientes asignaturas:

- Anatómo-Fisiología I
- Introducción a la Salud Comunitaria

- Anatómo-Fisiología II
- Salud Comunitaria I
- Microbiología
- Salud Comunitaria II
- Psicología
- Antropología
- Salud Comunitaria III
- Ética y desarrollo profesional
- Salud Comunitaria IV
- Farmacología
- Salud Comunitaria V
- Historia Sociosanitaria de la Salud

### **Campo de Formación Específica (CFE)**

Este campo incluye saberes propios y específicos de la formación en Nutrición. Desarrolla conocimientos teóricos y prácticos acerca de las diferentes áreas de trabajo del futuro Licenciado/a en Nutrición, así como también saberes y destrezas orientados a la investigación, evaluación, educación, administración, gestión y producción de alimentos. El CFE está conformado por un conjunto de 24 (veinticuatro) asignaturas, que permiten al estudiante consolidar el perfil de un profesional de la salud con capacidades asistenciales plenas, orientadas al cuidado de la salud de su comunidad y con herramientas para generar conocimiento y participar de la generación de políticas públicas y gestión de los servicios alimentarios y salud locales.

El CFE comprende las siguientes asignaturas:

- Bioquímica aplicada
- Introducción a la nutrición
- Bioquímica
- Fundamentos de la nutrición
- Introducción a la tecnología de los alimentos
- Nutrición en la infancia y la adolescencia
- Técnica en el manejo de los alimentos I
- Bromatología y microbiología de los alimentos

- Técnica en el manejo de los alimentos II
- Fisiopatología y dietoterapia de la persona adulta I
- Evaluación nutricional
- Fisiopatología y dietoterapia de la persona adulta II
- Técnica dietoterápica I
- Fisiopatología y dietoterapia en la infancia y la adolescencia
- Economía y producción regional de alimentos
- Educación alimentaria y nutricional
- Técnica dietoterápica II
- Psicología aplicada a la nutrición
- Fundamentos de los diferentes patrones de alimentación
- Gestión y administración de los servicios de alimentación
- Tecnología e investigación en el desarrollo de los alimentos
- Estadística y análisis de datos en ciencias de la salud
- Política de salud alimentaria nacional y Latinoamericana
- Nutrición en la actividad física y el deporte
- Nutrigenómica y actualización de paradigmas en nutrición

### **Campo de Integración Curricular (CIC)**

Este campo está planteado como eje estructurador e integrador de los trayectos anteriores. El estudiante intervendrá en el campo de la salud local desde la perspectiva epistémica, social y sanitaria desarrollada en el CFB con los saberes propios adquiridos en el CFE. La práctica en salud comunitaria, supervisada y desde esta mirada, permitirá al estudiante consolidar su formación previa, práctica, teórica y crítica en la salud comunitaria.

Por otro lado, este campo prevé la realización de prácticas en establecimientos elaboradores de alimentos con el fin de aplicar los conocimientos adquiridos en el CFE a situaciones reales. Estas experiencias permitirán a los futuros Licenciados/as en Nutrición integrar conocimientos sobre procesos de producción, manejo, y control de calidad de los alimentos, lo que es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de normativas. Además, el contacto directo con la industria alimentaria fomentará el desarrollo de habilidades prácticas, como la evaluación de productos, la implementación de estrategias de mejora nutricional y la colaboración en equipos interdisciplinarios.

El CIC comprende las siguientes asignaturas:

- Práctica en nutrición comunitaria y gestión I
- Práctica en nutrición comunitaria y gestión II
- Práctica en la industria alimentaria I
- Práctica en la industria alimentaria II
- Práctica en administración de servicios de alimentación
- Práctica en dietoterapia
- Trabajo final

Además, el plan de estudios incluye *Actividades Curriculares Acreditables (ACA)*, las cuales son un aporte a la flexibilidad. Son un conjunto de actividades consideradas valiosas para la formación, referidas al ámbito de la investigación, la extensión, la cultura, los eventos académicos, el deporte, el trabajo y de unidades curriculares electivas que se van acreditando con asignación parcial de créditos a medida que se cumplimentan. En tanto flexibles, no se determinan de antemano sino que se ofrecen a elección del estudiantado dentro del conjunto de posibilidades que brinda y/o el Instituto de Salud comunitaria.

Las ACA se regularán por medio de una normativa específica aprobada por el Consejo Superior, “Reglamento del Sistema Argentino de Créditos Académicos Universitarios (SACAU) y Actividades Curriculares Acreditables (ACA) de la UNAHUR”

Las ACA suman un total de 30 créditos, que se distribuyen de la siguiente manera:

- 10 créditos en unidades curriculares no incluidas en el plan de estudios
- 10 créditos en experiencias formativas diversas
- Los otros 10 créditos se distribuirán según la definición del Instituto de Salud comunitaria.

Del total de créditos, el plan de estudios contempla que al menos el 10% (75 hs) de las ACA corresponde a interacción pedagógica, dependiendo de las actividades que desarrollen las y los estudiantes.

Se deben cumplimentar 10 CRE para obtener el título intermedio y 20 CRE más para obtener el título de grado.

## 7.2 Estructura del plan de estudio

Referencias: HIS= Horas interacción por semana; HIT= Horas interacción totales; HITE= Horas de interacción pedagógica teóricas; HIP= Horas de interacción pedagógica prácticas; HTAT= Horas trabajo autónomo totales; HT= Horas Totales; CRE= Créditos

Licenciatura en Nutrición												
Cód.	Unidad curricular	Duración	Carga Horaria						CRE			
			HIS	HIT	HITE	HIP	HTAT	HT				
1° Año												
PRIMER CUATRIMESTRE												
1	Cultura y alfabetización digital en la universidad	C	2	32	32		43	75	3			
2	Bioquímica	C	4	64	64		36	100	4			
3	Introducción a la nutrición	C	2	32	32		43	75	3			
4	Anátomo-Fisiología I	C	4	64	64		86	150	6			
5	Introducción a la Salud Comunitaria	C	4	64	64		86	150	6			
SEGUNDO CUATRIMESTRE												
6	Idioma extranjero	C	2	32	32		68	100	4			
7	Anátomo-Fisiología II	C	4	64	64		86	150	6			
8	Salud Comunitaria I	C	4	70	35	35	80	150	6			
9	Bioquímica Aplicada	C	4	64	32	32	86	150	6			
10	Fundamentos de la Nutrición	C	4	64	32	32	86	150	6			
2° Año												
PRIMER CUATRIMESTRE												
11	Microbiología	C	2	32	32		43	75	3			
12	Salud Comunitaria II	C		100	50	50	125	225	9			
13	Introducción a la Tecnología de los Alimentos	C	4	64	32	32	61	125	5			
14	Nutrición en la Infancia y la Adolescencia	C	4	64	32	32	86	150	6			
15	Técnica en el Manejo de los Alimentos I	C	4	64	32	32	86	150	6			
SEGUNDO CUATRIMESTRE												
16	Psicología	C	2	32	32		43	75	3			
17	Antropología	C	2	32	32		43	75	3			
18	Salud Comunitaria III	C	6	100	50	50	125	225	9			
19	Bromatología y Microbiología de los Alimentos	C	3	48	24	24	52	100	4			
20	Técnica en el Manejo de los Alimentos II	C	4	64	32	32	86	150	6			
21	PPS: Prácticas en Nutrición Comunitaria y Gestión I	C	4	64		64	86	150	6			

**3º Año****PRIMER CUATRIMESTRE**

22	Ética y Desarrollo Profesional	C	2	32	32		43	75	3
23	Salud Comunitaria IV	C	6	96	48	48	129	225	9
24	Fisiopatología y Dietoterapia de la persona adulta I	C	4	64	32	32	86	150	6
25	Evaluación Nutricional	C	4	64	32	32	86	150	6
26	PPS: Prácticas en Nutrición Comunitaria y Gestión II	C	4	64		64	86	150	6

**SEGUNDO CUATRIMESTRE**

27	Farmacología	C	2	32	32		43	75	3
28	Fisiopatología y Dietoterapia de la persona adulta II	C	4	64	32	32	61	125	5
29	Técnica Dietoterápica I	C	4	64	32	32	61	125	5
30	Fisiopatología y Dietoterapia en la Infancia y la adolescencia	C	6	96	32	64	79	175	7
31	Economía y Producción Regional de Alimentos	C	4	64	32	32	61	125	5

**4º Año****PRIMER CUATRIMESTRE**

32	Salud Comunitaria V	C	6	96	32	64	129	225	9
33	Educación Alimentaria y Nutricional	C	4	64	32	32	61	125	5
34	Técnica Dietoterápica II	C	4	64	32	32	61	125	5
35	Psicología aplicada a la Nutrición	C	4	64	48	16	61	125	5
36	Fundamentos de los diferentes patrones de alimentación	C	2	32	16	16	43	75	3

**SEGUNDO CUATRIMESTRE**

37	Historia Sociosanitaria de la Salud	C	4	64	64		86	150	6
38	Gestión y Administración de los Servicios de Alimentación	C	4	64	32	32	61	125	5
39	Tecnología e Investigación en el desarrollo de los alimentos	C	4	64	16	48	61	125	5
40	Estadística y análisis de datos en ciencias de la salud	C	4	64	32	32	61	125	5
41	PPS: Práctica en la Industria Alimentaria I	C	6	96		96	79	175	7

**5º Año****PRIMER CUATRIMESTRE**

42	PPS: Práctica en la Industria Alimentaria II	C	6	96		96	79	175	7
43	Política de salud alimentaria nacional y latinoamericana	C	4	64	52	12	61	125	5

44	PPS: Práctica en Administración de Servicios de Alimentación	C	8	140		140	160	300	12
45	Trabajo final	Anual	6	100		100	75	175	7
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>									
45	Nutrición en la actividad física y el deporte	C	3	48	24	24	52	100	4
46	Nutrigenómica y actualización de paradigmas en nutrición	C	2	32	16	16	43	75	3
47	PPS: Práctica en dietoterapia	C	8	140		140	160	300	12
				3171	1524	1647	3829	7000	280
<b>ACTIVIDADES CURRICULARES ACREDITABLES (ACA)</b>				75	75	-	675	750	30
<b>TOTAL DE LA CARRERA</b>				3221	1574	1647	4279	7500	300
<b>TITULACIÓN FINAL: LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN</b>									

Las correlatividades serán aprobadas por el órgano de gobierno correspondiente en norma ad-hoc.

Las unidades curriculares que tienen una carga horaria de interacción pedagógica de 70 horas poseen 4 horas de carga horaria semanal que se complementan con un seminario de 6 horas. Las unidades curriculares que tienen 100 horas de interacción pedagógica total poseen 6 horas de cursada semanal que se complementan con un seminario de 4 horas. L

Las unidades curriculares de 140 horas tienen 8 horas de cursada semanal que se complementa con un seminario de 12 horas.

<b>Técnico/a Universitario/a en Salud Comunitaria</b>							
<b>Cód.</b>	<b>Unidad curricular</b>	<b>Duración</b>	<b>Carga Horaria</b>				<b>CRE</b>
			<b>HIS</b>	<b>HIT</b>	<b>HTAT</b>	<b>HT</b>	
1	Cultura y alfabetización digital en la universidad	C	2	32	68	100	4
2	Anatómo-Fisiología I	C	4	64	86	150	6
3	Introducción a la Salud Comunitaria	C	4	64	86	150	6
4	Anatómo-Fisiología II	C	4	64	86	150	6
5	Salud Comunitaria I	C	4	70	80	150	6
6	Antropología	C	2	32	43	75	3
7	Salud Comunitaria II	C	6	100	125	225	9
8	Introducción a la Nutrición	C	2	32	43	75	3
9	Salud Comunitaria III	C	6	100	125	225	9
10	Salud Comunitaria IV	C	6	96	129	225	9
11	Psicología	C	2	32	43	75	3
12	Asignatura UNAHUR	C	2	32	43	75	3
13	Unidades curriculares electivas*	C	-	457	618	1075	43
<b>ACTIVIDADES CURRICULARES ACREDITABLES (ACA)</b>				25	225	250	10
<b>Técnico/a Universitario/a en salud comunitaria</b>				1200	1800	3000	120

\*Las y los estudiantes deberán acreditar al menos 43 créditos y 457 horas de interacción pedagógica en unidades curriculares del Campo de formación Específica de la carrera.

#### 8. Distribución de las horas por área de formación

Área	Unidades curriculares	Carga horaria de Interacción Pedagógica TOTAL
<b>Formación básica</b>	Anatómo-Fisiología I	64
	Introducción a la Salud Comunitaria	64
	Anatómo-Fisiología II	64
	Salud Comunitaria I	70
	Microbiología	32
	Salud Comunitaria II	100
	Psicología	32
	Antropología	32
	Salud Comunitaria III	100
	Ética y Desarrollo Profesional	32
	Salud comunitaria IV	96
	Farmacología	32
	Salud Comunitaria V	96
	Historia Sociosanitaria de la Salud	64
<b>Formación específica</b>	Introducción a la nutrición	32
	Bioquímica	64
	Idioma extranjero	32
	Bioquímica Aplicada	64
	Fundamentos de la Nutrición	64
	Introducción a la Tecnología de Alimentos	64
	Nutrición en la Infancia y la Adolescencia	64
	Técnica en el Manejo de los Alimentos I	64

Área	Unidades curriculares	Carga horaria de Interacción Pedagógica TOTAL
	Bromatología y Microbiología de los Alimentos	48
	Fisiopatología y Dietoterapia de la persona adulta I	64
	Fisiopatología y Dietoterapia de la persona adulta II	64
	Técnica en el Manejo de los Alimentos II	64
	Evaluación Nutricional	64
	Técnica Dietoterápica I	64
	Fisiopatología y Dietoterapia en la Infancia y la adolescencia	96
	Economía y Producción Regional de Alimentos	64
	Educación Alimentaria y Nutricional	64
	Técnica Dietoterápica II	64
	Psicología aplicada a la Nutrición	64
	Fundamentos de los diferentes patrones de alimentación	32
	Gestión y Administración de los Servicios de Alimentación	64
	Tecnología e Investigación en el desarrollo de los alimentos	64
	Nutrición en la actividad física y el deporte	48
	Nutrigenómica y actualización de paradigmas en nutrición	32
Práctica profesional	PPS: Prácticas en Nutrición Comunitaria y Gestión I	64
	PPS: Prácticas en Nutrición Comunitaria y Gestión II	64
	PPS: Práctica en la Industria Alimentaria I	96
	PPS: Práctica en la Industria Alimentaria II	96
	Trabajo final	100
	PPS: Práctica en Administración de Servicios de Alimentación	140
	PPS: Práctica en dietoterapia	140

Área	Unidades curriculares	Carga horaria de Interacción Pedagógica TOTAL
<b>Horas flexibles</b>	Cultura y alfabetización digital en la universidad (FB)	32
	Estadística y análisis de datos en ciencias de la salud (FE)	64
	Política de salud alimentaria nacional y latinoamericana (FE)	64
	ACA	75
<b>TOTAL</b>		<b>3.221</b>

#### **8.1. Comparación entre plan de estudios UNAHUR y Res 2619/23**

Área	Res 2619/23	UNAHUR
<b>Formación básica</b>	800	878
<b>Formación específica</b>	1400	1408
<b>Práctica profesional</b>	Prácticas profesionales supervisadas	600
	Trabajo Final	100
<b>Horas flexibles</b>	200	235
<b>Total</b>	<b>3.100</b>	<b>3.221</b>

#### **9. Intensidad de la Formación práctica**

La cantidad total de horas destinadas a la formación práctica representan el 55,9% de la carga horaria total de interacción pedagógica para la formación del profesional Licenciado/a en Nutrición. Las horas prácticas en las áreas de formación básica y formación específica refieren a actividades prácticas desarrolladas en el marco de las diferentes materias para cumplir con los objetivos propuestos: prácticas de Ejercitación y prácticas experimentales y/o de intervención. Se propicia el trabajo en equipo.

Además, el plan de estudios incluye 600 horas de PPS: PRÁCTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS. Se relacionan con el ejercicio profesional. El/la estudiante debe crear y aplicar criterios, tomar decisiones para integrar entre distintos “contenidos aprendidos” lo que le corresponde como mejor resolución para cada caso. Las Prácticas Profesionales Supervisadas se realizan en ámbitos

asistenciales, comunitarios y académicos. Además, el plan de estudios cuenta con 100 hs que corresponden al TRABAJO FINAL que consistirá en instancias que impliquen el abordaje de situaciones vinculadas a problemáticas locales y/o regionales relacionadas con la nutrición y la alimentación.

Área	Res 2619/23	UNAHUR
<b>Formación básica</b>	240	247
<b>Formación específica</b>	700	700
<b>Práctica profesional</b>	<b>Prácticas profesionales supervisadas</b>	600
	<b>Trabajo Final</b>	100
<b>Total</b>	<b>1.640</b>	<b>1.783</b>

## **10. Contenidos mínimos**

### ***Cultura y alfabetización digital en la universidad***

Derechos y ciudadanía digital. Reflexión crítica sobre la cultura contemporánea. Entornos y plataformas digitales de aprendizaje. Herramientas de colaboración en ambientes digitales. Recursos de información en la era digital: búsquedas efectivas y evaluación crítica de fuentes. Producción, uso y distribución de contenidos digitales académicos. Exploración y apropiación de tendencias y tecnologías emergentes. Uso de tecnologías de la información y la comunicación en la práctica profesional.

### ***Bioquímica***

La química estructural de los componentes de la materia viva y la función biológica con la estructura química. Bioquímica y nutrición. Química general, el agua, glúcidios, lípidos, aminoácidos, proteínas y nucleoproteínas. Termodinámica. Introducción al metabolismo. Compuestos inorgánicos y orgánicos. Biomoléculas estructura y función. Bases moleculares.

### ***Introducción a la Nutrición***

Conceptos generales de la Nutrición. Nutrientes aportados por alimentos protectores. Alimentos fuentes y sus respectivos nutrientes. Leyes fundamentales de

la alimentación. Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Macro nutrientes. Funciones de los Hidratos de carbono. Calidad y cantidad de proteínas. Necesidades de proteínas. Micronutrientes y Agua. Valoración del estado nutricional. Sistema de clasificación NOVA. Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). Programas Nutricionales. Consideraciones nutricionales en estados fisiológicos normales. Consideraciones nutricionales en estados fisiopatológicos de mayor prevalencia. Evaluación nutricional y requerimientos en las personas hospitalizadas. Alimentación enteral y parenteral. Interacciones entre medicamentos y alimentos.

### ***Anatómo-Fisiología I***

Introducción a la Anatomía microscópica y macroscópica. Niveles de organización del cuerpo humano: Biología celular. Conceptos para el estudio de la morfología macroscópica, microscópica y la fisiología. Técnicas de estudio, Planimetría y nomenclatura. Regiones topográficas. Concepto de célula y tejido; sistemas y aparatos. Distintos tipos de epitelios, tejido conectivo: tipos y funciones. Desarrollo embriológico: desarrollo y crecimiento. Derivaciones por capas embrionarias en general; crecimiento fetal.. Aparato Respiratorio: células y órganos, movimientos ventilatorios. Aparato cardiovascular: el corazón como bomba, circulación arterial, venosa. Vascularización periférica y principales vías de acceso al espacio intravascular. Aparato digestivo: células y órganos; funciones. Regiones topográficas abdominales. Organización general del tubo digestivo. Funciones y células. Aparato locomotor: componentes.

### ***Introducción a la Salud Comunitaria***

Salud Comunitaria: concepto, características. Promoción de la Salud: concepto, declaraciones de las conferencias internacionales. La salud como derecho humano. Distintos enfoques del concepto de salud. El proceso de trabajo en salud, particularidades de cada profesión. Estado: perspectivas teóricas, modelos de Estado y desarrollo histórico en Argentina. Perspectivas actuales. Procesos de desigualdad. El conflicto social. El Estado como sistema de gestión y su dimensión institucional. El Estado, lo político en las políticas públicas. Relación de la política pública y la distribución del poder. Limitaciones y perspectivas de las políticas públicas. La Atención Primaria de la Salud: ventajas y riesgos de la APS. La APS como estrategia integrada a un sistema de salud. La perspectiva de género y la salud: sexo y género como construcciones sociales. Estereotipos de género. Construcción de la masculinidad y la feminidad en relación a los cuidados.

### ***Idioma Extranjero***

Conocimiento del idioma extranjero: inglés ó portugués en el nivel de comprensión de textos.

### ***Anatomo-Fisiología II***

Aparato genitourinario, vías naturales de acceso. Sistema reproductor femenino. Órganos reproductores femeninos: Control hormonal del ovario, diferenciación sexual, fecundación. Sistema Urinario y aparato reproductor masculino. Órganos reproductores masculinos: Sistema de conductos: Relaciones anatómicas de estos órganos, Irrigación, inervación. Líquidos orgánicos y excreción de orina. Sistema nervioso central y periférico, órganos y vías piramidal y extrapiramidal, vías del dolor; centro respiratorio. Inmunidad: células de la inmunidad, circulación linfática. Médula espinal: Configuración externa e interna de la médula. Vías de conducción nerviosa. Cordones de fibras nerviosas medulares. Reflejos medulares. Bulbo y Protuberancia: centros autonómicos. El cerebro.

### ***Salud Comunitaria I***

Intervención comunitaria: problematización y definición de los problemas. Los trabajadores comunitarios de la salud como investigadores. Análisis situacional. Mapeo socio comunitario. Educación en salud: concepto, definición y modelos. Procedimientos en educación para la salud, métodos y medios. Agentes y ámbitos para la educación para la salud: comunidad, escuela, medios de comunicación, hospital, fábrica, universidad. Programas de intervención en las distintas etapas de la vida según las profesiones vinculadas a la salud. Fundamentos teóricos y metodológicos de la educación en salud a partir de la Educación Popular. Interculturalidad: El concepto de cultura como componente esencial del proceso salud enfermedad- atención-cuidado. La muerte, la enfermedad y los padecimientos como hechos universales que atraviesan a los grupos humanos en su historia. La enfermedad y el padecimiento como construcción social. ¿Cómo repensar las instituciones de salud? Medicina popular y curas alternativas. La epidemiología como herramienta de la salud pública. Conceptos básicos y definiciones. Metodología de la Investigación en salud. Tipos de investigaciones en salud. Delimitación y formulación de problemas de investigación.

### ***Bioquímica Aplicada***

El metabolismo, reacciones químicas que se producen en la materia viva: metabolismo de los glúcidos, proteínas y lípidos. El metabolismo de bases nitrogenadas, oligoelementos, minerales y vitaminas liposolubles e hidrosolubles.

Vías metabólicas. La química de los procesos y las sustancias que almacenan y transmiten información biológica. Enzimas y biomembranas. Bioquímica de la contracción muscular.

### ***Fundamentos de la Nutrición***

Vitaminas, minerales, y oligoelementos, biodisponibilidad, requerimientos, recomendaciones, funciones, alimentos fuente. Vitaminas: Concepto. Clasificación. Propiedades. Fuentes. Deficiencias de vitaminas y minerales: Concepto. Clasificación. Biodisponibilidad de nutrientes. Importancia nutricional. Plan de Alimentación en adultos sanos: Anamnesis Alimentaria. Fórmula Sintética. Caracteres del Régimen. Corrección del Valor Calórico Total por consumo de alcohol. Fórmula Desarrollada. Lista diaria de alimentos. Selección de Alimentos. Formas de preparación. Distribución Diaria. Equivalencias. Ideas de menú. Reemplazos. Anamnesis Alimentaria. Bases fisiológicas y metabólicas de la utilización de los nutrientes en el ser humano a lo largo de las etapas de la vida. Proceso de cuidado alimentario nutricional en las distintas etapas de la vida, de acuerdo con diversos patrones alimentarios: Plan de alimentación específico para adultos mayores, requerimientos especiales y nutrientes.

### ***Microbiología***

Principios de la microbiología aplicados a las normas que rigen los procedimientos que competen al rol profesional para proteger a las personas con enfermedades infectocontagiosas. Definición y clasificación de agentes microbiológicos: priones, virus, bacterias, hongos, parásitos. Bioseguridad en el ámbito de salud. Factores de riesgo. Infección asociada al cuidado de la salud. Introducción al control de infecciones. Medidas para el control de infecciones en el Servicio de Salud. Conceptos y métodos de esterilización, desinfección y antisepsia. Residuos hospitalarios. Procesos de recolección de muestras microbiológicas. Zoo parasitología, Invertebrados y vertebrados que producen toxinas y venenos. Microbiología de las infecciones asociadas al cuidado de la salud: prevención y profilaxis de los diferentes agentes etiológicos. Inmunología básica: antígenos, anticuerpos, inmunidad.

### ***Salud Comunitaria II***

Derecho a la Salud. La salud como cuestión pública desde la perspectiva de derechos humanos. Las condiciones de vida como determinantes sociales de la salud. Distintos enfoques de abordaje del concepto de salud. Condiciones del derecho a la salud. Discriminación. Salud mental. La salud mental como parte de las políticas sociales. Una aproximación a la salud mental de la comunidad.

Herramientas de trabajo: entrevista y observación. Construcción de la subjetividad. La institución constitutiva de la subjetividad. Prácticas y ámbitos de producción, transformación subjetiva y valoraciones y representación desde la perspectiva de género. Formas psicológicas que trascienden las conductas individuales, grupales e institucionales. Condicionantes y determinantes de la salud mental de las personas, familia y comunidad. Grupos y organizaciones: psicología institucional. Género y salud. Diferencias y Desigualdades. Las mujeres en las profesiones de la salud. Comunidad y familia como unidades de atención. Estilos de vida, condiciones de vida, calidad de vida, equidad, participación comunitaria. Promoción de la salud (entornos y estilos de vida saludables: concepto, marco de referencia internacional, estrategias y actividades). Las profesiones vinculadas a la salud y su rol en los equipos de trabajo. Intersectorialidad. Organizaciones gubernamentales y no gubernamentales. Enfoque interdisciplinario. Concepto de Red. Redes en salud: modelos. Niveles en la construcción de Redes. Comunicación Social. La comunicación desde su concepción estratégica en el desarrollo de la participación social. La comunicación en el proceso salud-enfermedad-atención-cuidado y en la construcción de conocimiento en salud.

### ***Introducción a la Tecnología de los Alimentos***

La importancia del agregado de valor a materias primas mediante la aplicación de conocimiento y tecnología. Industria alimenticia y desarrollo nacional. Historia. La industria alimenticia y los diferentes modelos económicos, productivos y sociales. Funciones de los distintos niveles profesionales involucrados en la disciplina. Principales industrias alimentarias. La industria alimentaria y la conservación del medio ambiente. Evolución y perspectivas de la industria alimentaria a escala nacional, regional y mundial. Visitas a establecimientos.

### ***Nutrición en la Infancia y la Adolescencia***

Proceso de cuidado alimentario nutricional en las distintas etapas de la vida, de acuerdo con diversos patrones alimentarios: Nutrición durante el embarazo y la lactancia: requerimientos especiales y nutrientes. Crecimiento y nutrición prenatal. Crecimiento y desarrollo. Gráficas de crecimiento e instrumentos de medición. Evaluación del crecimiento y evaluación nutricional en pediatría. Alimentación del lactante, lactancia materna. Fisiología digestiva, maduración. Alimentación complementaria. Requerimientos nutricionales y recomendaciones nutricionales en la etapa preescolar, escolar y adolescente. Plan alimentario. Técnicas de alimentación en diferentes situaciones. Metabolismo de micro y macronutrientes.

### ***Técnica en el Manejo de los Alimentos I***

Clasificación, composición y características físicas y químicas de los alimentos. Criterio cuantitativo en la preparación de alimentos y conceptos vinculados. Técnicas de medición y cuantificación. Peso y volumen. Tipos de recetas. Operaciones fundamentales mecánicas, físicas, químicas y biológicas sobre los alimentos. Sistemas alimentarios. Modificaciones de los alimentos según el tratamiento. Bases físico-químicas para el manejo de los alimentos. Mecanismos de transferencia calórica. Estado de agregación de los materiales. Sistemas materiales. Evaluación sensorial de los alimentos. Clasificación, composición y características físicas y químicas de los alimentos. Agua. Azúcares. Cereales y legumbres, almidones, harinas, gluten, pastas.

### ***Psicología***

Práctica Disciplinar, Multidisciplinar e Interdisciplinar. Psicopatología. Conceptos básicos. Exploración psicopatológica. Alteración de las funciones mentales.

Diferenciación entre construcción de subjetividad y construcción del sujeto. Diversidad de Prácticas y sus efectos en la subjetividad. Psicoanálisis: una nueva epistemología de lo normal-patológico. Transferencia. La relación del sujeto con el semejante. Relaciones fundantes del psiquismo. Subjetividad e intersubjetividad. Sexualidad: Pulsión, deseo, libido. Fases del desarrollo psicosexual: características de las diferentes etapas evolutivas. Complejo de Edipo, identificaciones. Formación del superyó. Periodo de latencia, sublimación. Pubertad y adolescencia, metamorfosis de la pubertad. Construcción de la identidad, duelos. Adulterz, mediana edad, vejez. Factores biológicos sociales y psicológicos en el envejecimiento. El rol de la Psicología en la Salud Comunitaria.

### ***Antropología***

La Antropología como ciencia: sus orígenes y sus vínculos con otras disciplinas. La influencia de las principales corrientes teóricas. Concepción histórica y cultural del sujeto. Etnias y etnocentrismo, diferencias culturales y desigualdad social. Genealogía del racismo: la antropología en los conflictos sociales. Cultura y sociedad. Naturaleza y Cultura. Las culturas en nuestro país y en Latinoamérica. Transculturación e inmigración. Género como dimensión transversal. Análisis del funcionamiento de las estructuras sociales de poder desde un enfoque de género. Diversidad cultural en salud: estudios de creencias, saberes, rationalidades y prácticas curativas. Revisión de categorías, prácticas, modelos profesionales. Estrategias para una perspectiva Intercultural en el ejercicio profesional en salud.

### ***Salud Comunitaria III***

Epidemiología: concepto, definición, evolución histórica y aportes. Causalidad, concepto de riesgo, factor de riesgo, susceptibilidad y vulnerabilidad. Indicadores epidemiológicos. Variables demográficas, sociales y relacionadas con el estilo de vida. Aplicaciones de la epidemiología. Métodos, medidas y escalas de medición. Diagnóstico de necesidades de salud de la comunidad, análisis de situación de salud y vigilancia epidemiológica. Aplicación de la epidemiología a los procesos de cambio en los sistemas de atención de la salud. Transformaciones socioeconómicas con fuerte impacto en las políticas sociales. Prevención en el campo de la salud comunitaria, concepto, marco de referencia internacional, estrategias y actividades. Sistemas de información en salud. Relevamiento de información. Instrumentos para la recolección de información. Fortalezas y debilidades de los sistemas de información. Indicadores epidemiológicos. Sistemas de vigilancia de la situación alimentario - nutricional. Medidas epidemiológicas: de frecuencia, de asociación, de impacto. Estudio de brote. Estrategias de mitigación y control. El Conocimiento y el Método Científico. El proceso de conocimiento: posiciones epistemológicas contemporáneas. El método científico Tipos de conocimiento - Argumentos inductivos y deductivos. Teorías y modelos en salud. Perspectiva histórica de las teorías de salud. Enfoques filosóficos en el desarrollo de la ciencia. La dimensión social del conocimiento. Investigación en salud. Fuentes de conocimiento humano. Características del enfoque científico. La investigación disciplinar: propósitos y valor del método científico. El contexto histórico en el desarrollo de la investigación en salud (aplicado a las diferentes profesiones). Políticas de investigación.

### ***Bromatología y Microbiología de los Alimentos***

Bromatología analítica, división de la bromatología. Alimento. Caracterización fisicoquímica de alimentos. Aditivos y coadyuvantes. Calidad de alimentos. Análisis bromatológico. Bromatología de aguas, análisis de agua. Microorganismos patogénicos perjudiciales y beneficiosos en alimentos. Inactivación, y eliminación de microorganismos en alimentos. Principios de la microbiología y parasitología humana y su relación con la nutrición. Técnicas para identificar microorganismos en alimentos. Influencia de los sistemas alimentarios en el crecimiento y supervivencia de microorganismos. Rol y significado de la inactivación microbiana, adaptación y resistencia. Gestión de la inocuidad alimentaria y normas de bioseguridad. Enfermedades transmitidas por alimentos. Métodos de análisis de alimentos. Características de los principales grupos de alimentos: lácteos, farináceos, aceites y grasas. Alimentos de régimen.

### ***Técnica en el manejo de los Alimentos II***

Sistemas alimentarios. Operaciones fundamentales mecánicas, físicas, químicas y biológicas sobre los alimentos. Productos de Panificación. Productos de pastelería,

tipos agentes leudantes. Grasas y aceites. Leche y productos lácteos. Huevo y espumas. Carnes. Vegetales, frutas. Conceptos y características de cada grupo de alimentos. Modificaciones por métodos de cocción y preparación. Manipulación. Estabilidad. Formas de preparación. Infusiones. Condimentos. Características sensoriales.

### ***Práctica en Nutrición Comunitaria y Gestión I***

Aplicación de conceptos de salud comunitaria e interdisciplina. Las edades de la vida: infancia, adolescencia, juventud, adulterz, adulterz mayor. Aplicación de los conocimientos adquiridos de nutrición para la población sin patologías. Intervención y realización de acciones de promoción de la salud y prevención primaria, secundaria y rehabilitación. Integración de diferentes niveles de acciones socio-comunitario, aspectos nutricionales en las diferentes edades de la vida. Situaciones especiales: el embarazo.

### ***Ética y Desarrollo Profesional***

Derechos Humanos, concepto, perspectiva socio-cultural e historicidad. La Declaración Universal de los Derechos Humanos. Tratados internacionales de derechos humanos incorporados en la Constitución Nacional Argentina. Análisis socio-cultural desde la perspectiva de derechos. Perspectiva ética para el análisis de los derechos humanos. Nociones de teorías de justicia. Perspectiva de género y nuevos derechos en una bioética en expansión. Bioética, concepto, principios. Principales formulaciones teóricas. Problemas éticos de la relación usuario-sistema de salud. Comité de ética en el campo asistencial. La argumentación bioética como proceso deliberativo. Ética e investigación con sujetos humanos. Comité de evaluación ética y científica de la Investigación. Aspectos legales de la investigación científica. Integridad de la investigación. Publicación de resultados de la investigación. Aspectos éticos de estudios multicéntricos.

### ***Salud Comunitaria IV***

La gestión y sus componentes. El proceso de gestión y administración. Concepto, principios, evolución, etapas del proceso de gestión. Estructura hospitalaria y servicios: filosofía, objetivos, organización. Centro de salud comunitario: estructura, funciones, recursos, programas, actividades y registros. La dirección. Proceso de toma de decisiones. Liderazgo. Auditoría. Planificación de sistemas de formación continua. Condiciones y medio ambiente del trabajo. Legislación vinculada al ejercicio profesional. Asociaciones profesionales. La planificación como herramienta de gestión. Niveles operacionales: plan, programa, proyecto. La gestión en salud comunitaria. Los Centros de Salud y los sistemas locales de salud. El análisis

institucional. Planificación estratégica situacional a partir de los problemas de la comunidad. El proceso de investigación. Elaboración de proyectos. Ética e investigación científica. Tipos de investigaciones en salud. Delimitación y formulación de problemas de investigación. Objetivos de la investigación. Hipótesis y marco teórico. Diseños de investigación. Variables. Instrumentos de medición. Estrategias para el rastreo de fuentes de información. Problemas prevalentes de salud y cuidados en el abordaje territorial. Prevención de lesiones y traumatismos. Prevención de accidentes. Nutrición y problemas vinculados con la alimentación. Dietoterapia en personas con alteraciones prevalentes.

### ***Fisiopatología y Dietoterapia de la persona adulta I***

El sistema neuroendócrino: Hipotálamo, hipófisis y sistema endocrino. Aplicación del tratamiento nutricional en el marco de un proceso fisiopatológico. Métodos de evaluación nutricional: determinación de factores nutricionales adversos, valoración global subjetiva, valoración nutricional objetiva. Diagnóstico clínico nutricional y determinación de requerimientos nutricionales: energéticos, macronutrientes y micronutrientes. Bases fisiopatológicas de las enfermedades relacionadas con la nutrición. Evaluación nutricional. Diagnóstico e intervención alimentario nutricional con foco en la prevención y/o atención terapéutica. Bases fisiopatológicas de las enfermedades del adulto. 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.

### **Evaluación Nutricional**

Medición del estado de salud de la población. Indicadores de salud, alimentación, nutrición y socioeconómicos. Elementos necesarios para detectar, evaluar y proponer medidas apropiadas para prevenir y reparar los daños nutricionales en el área de la salud y la Salud Comunitaria. Clasificación, componentes y objetivos de la Evaluación Nutricional. Abordaje individual y poblacional. Indicadores, metodologías, instrumental y áreas de aplicación de los siguientes tipos de evaluación nutricional a lo largo del ciclo vital, tanto en situación nutricional normal como patológica: Evaluación Alimentaria, Evaluación Antropométrica y osteología, Evaluación Bioquímica, y Evaluación Clínica. Elaboración, interpretación, y presentación de resultados. Requerimientos y necesidades nutricionales a lo largo de las etapas de la vida según Organismos Nacionales e Internacionales. Monitoreo y seguimiento nutricional. Estrategias en la toma de decisiones. Niveles de intervención. Estimación del error de medición. Encuestas alimentarias. Estudios alimentarios.

Conceptos. Importancia y alcance de los mismos. Clasificación de los estudios alimentarios: cualitativos y cuantitativos. Tipos de estudios. Diagnóstico e intervención alimentario nutricional con foco en la prevención y/o atención terapéutica Perfiles nutricionales.

### ***Práctica en Nutrición Comunitaria y Gestión II***

El centro de Atención Primaria de la Salud integrado a la comunidad. Concepto de referencia y contrarreferencia, búsqueda activa, oportunidad. Diagnóstico de situación alimentario-nutricional de la comunidad y de grupos vulnerables. Desarrollo de habilidades para trabajar como miembro de un equipo interdisciplinario. Actualización bibliográfica y planteó investigativo socio-sanitario basado en problema, evaluación de las intervenciones realizadas.

### ***Farmacología***

Farmacología, concepto de droga, fármaco o medicamento. Farmacocinética. Absorción, distribución, metabolismo y eliminación de fármacos. Transferencia de los fármacos a través de las membranas. Biodisponibilidad. Farmacodinamia. Mecanismo de acción de los fármacos: concepto de drogas de acción inespecífica y de acción específica (agonistas, agonistas parciales, antagonistas competitivos y no competitivos). Curvas dosis-respuesta. Vías de administración de los medicamentos. Principales grupos farmacológicos. Sistema de clasificación de los medicamentos. Uso Racional de Medicamentos. Farmacología clínica. Efectos adversos de los medicamentos. Interacciones farmacológicas. Interacción alimentos/fármacos. Legislación y regulación sobre medicamentos. Reacciones adversas a medicamentos (RAM). Farmacovigilancia. Políticas nacionales sobre medicamentos. Urgencias toxicológicas. Automedicación. Uso indebido de medicamentos.

### ***Fisiopatología y Dietoterapia de la persona adulta II***

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. Fisiopatología y dietoterapia de las enfermedades carenciales, por exceso y metabólicas. Cuidados nutricionales y aplicación del tratamiento nutricional en situaciones carenciales. Manejo nutricional en diferentes enfermedades. Dietoterapia en tratamientos quirúrgicos. Valoración nutricional en el paciente crítico. Métodos de evaluación hidro-electrolítico. Soporte

nutricional: enteral y parenteral. Evolución de la alimentación, peligros y consecuencias de una alimentación inoportuna. Monitoreo y seguimiento nutricional. Fisiopatología y dietoterapia de las enfermedades del aparato digestivo, orofaríngeas, patologías respiratorias, cáncer e inmunidad.

### ***Técnica Dietoterápica I***

Técnica dietoterápica: concepto y definición, características generales que requiere la alimentación en diferentes situaciones de enfermedad. Diferencias técnicas y químicas entre técnica dietética y técnica dietoterápica. Desarrollo de la técnica, magnitudes. Densidad Energética. Elementos químicos, vitaminas. Consistencia. 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 carenciales y por exceso.

### ***Fisiopatología y Dietoterapia en la Infancia y la Adolescencia***

Valoración Nutricional del Niño Enfermo. Deshidratación, Balance hidroelectrolítico shock hipovolémico. Desnutrición. Raquitismo. Escorbuto. Fisiología, fisiopatología y manejo dietoterápico en síndromes diarreicos. Tratamiento Nutricional. Anemias Nutricionales. Diarreas Crónicas y Agudas. Enfermedad Celíaca. Enfermedad Fibroquística del Páncreas. Obesidad y sobrepeso. Dislipemias. Diabetes. Hipertensión. Reflujo Gastroesofágico. Patologías Hepáticas: Hepatitis A y B. Hepatopatías Crónicas. Patologías Cardíacas. Insuficiencia renal. Neuropatías Pediátricas. Síndrome Urémico Hemolítico. Fenilcetonuria. Enfermedades por carencia de micronutrientes y oligoelementos. Tratamiento Nutricional y Plan de Alimentación en las diferentes situaciones fisiopatológicas. Pacientes inmunosuprimidos y oncológicos.

### ***Economía y producción regional de alimentos***

Modelos de política económica alimentaria. Desarrollo de la cadena de valor alimentaria. Producción y Comercialización de alimentos. Sistemas productivos y sistemas agroalimentarios. Regiones productivas y conformación socioeconómica agropecuaria: efectos de la globalización. Producción frutihortícola, lácteos, oleaginosas, producciones regionales de nuestro país y en la región. Procesos productivos y su relación con la Seguridad y Soberanía alimentaria. Microeconomía, demanda. Oferta y equilibrio, concepto curvas de desplazamiento, demanda, consumidor, análisis de mercado de alimentos en Argentina. Factores condicionantes, efecto de sustitución. Análisis microeconómico aplicado al análisis de la organización contemporánea del mercado alimentario, y argentino en particular,

impacto en precios del mercado, consumo, etc. Macroeconomía, problemas económicos principales, mediciones de precios, composición del gasto. Indicadores de desarrollo económico. Canastas de alimentos. Medición de ingresos, coeficientes, índices. Transformaciones económicas contemporáneas y su relación con la alimentación y la nutrición. Canales de comercialización. Biocombustibles.

### ***Salud Comunitaria V***

Salud ambiental. Definición. Determinantes ambientales de la salud. Contaminación ambiental: tipos e impacto. Agenda 2030 de las Naciones Unidas para el Desarrollo Sustentable. Estrategia internacional “One Health” (Una Salud) Calentamiento global. Derecho a la salud y el marco jurídico en la Argentina. Problemas éticos de la relación usuario-sistema de salud, manejo de la información confidencialidad, veracidad, consentimiento informado. Cuidado, justicia, autonomía, beneficencia no maleficencia. Las profesiones del campo de la salud y la bioética: relaciones entre actores (integrantes de los equipos de salud y los sujetos de la comunidad). Conflictos éticos. Comités de ética hospitalarios. Perspectiva de género y derecho a la salud. Dimensiones de la inequidad de género en salud. El proyecto de intervención comunitaria en Salud. Asesoría: concepto y herramientas. Asesoría en el cuidado de la salud a nivel individual, familiar, en las comunidades, en organizaciones populares y en niveles institucionales y gubernamentales. Orientación familiar y comunitaria. Mecanismos de participación, organización y gestión.

### ***Educación Alimentaria y Nutricional***

Educación alimentaria y nutricional en el contexto de la educación para la salud. La salud: un derecho y una responsabilidad individual y social. Factores que la condicionan. El ciudadano como sujeto de derecho a la salud y a la alimentación. Relación entre salud-alimentación y los derechos humanos. Conceptos fundamentales: prevención de la enfermedad y promoción de la salud (Carta de Ottawa). Conferencias internacionales de la OMS. Principios básicos de la Educación Alimentaria y Nutricional (EAN). Razones que justifican la EAN. Ciencias que la sustentan. Evolución histórica de la EAN. Cultura alimentaria, hábitos alimentarios saludables. Creencias, mitos y tabúes. Momentos pedagógicos de una intervención educativa en el contexto del aprendizaje significativo. Participación comunitaria. Medios de comunicación social, metodologías participativas: juegos pedagógicos. Construcción del mensaje en educación alimentaria nutricional. Delimitación pedagógica de los sectores operativos: enseñanza sistemática y no sistemática. Aplicación en el terreno del proyecto educativo alimentario-nutricional. Consejería alimentario-nutricional. Estrategias de promoción de la salud. Guías alimentarias. Rotulados y etiquetado nutricional de los alimentos.

## **Técnica Dietoterápica II**

Compuestos orgánicos de los alimentos. Sistemas controlados en macronutrientes hidratos de carbono, proteínas y lípidos. Fibras en la alimentación. Principios básicos para la utilización y adecuación de productos nutroterápicos y alimentación enteral. 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 (metabólicas y gastrointestinales). Alimentos funcionales

## **Psicología Aplicada a la Nutrición**

Aporte de la psicología al análisis de los problemas nutricionales. La complejidad del acto alimentario. Cambios en relación a los patrones alimentarios, necesidades de la comunidad. Factores sociales, económicos, culturales y psicológicos que intervienen en la adquisición de hábitos alimentarios. La familia como unidad básica, los psicodinamismos de la familia. Salud mental, salud familiar. Factores sociales, económicos, culturales y psicológicos que intervienen en la adquisición de hábitos alimentarios. La importancia y modalidades madre-bebé, teoría del apego, afectos, desarrollo emocional. Maternidad e infancia. Desarrollo humano: ciclo vital humano, desarrollo prenatal y nutrición. Estadios de la infancia desnutrición y deprivación social. Adolescencia: psicología, media ambiente económico y vida. Síndrome de la adolescencia: crisis de identidad, imagen corporal, trastornos de la conducta alimentaria, depresión, bulimia-anorexia-obesidad. Alcoholismo, colitis ulcerosa. Neurobiología de la alimentación. Interdisciplina, multidisciplina y transdisciplina, características de equipo. Dispositivos de acompañamiento, trabajos de grupo.

## **Fundamentos de diferentes patrones de la alimentación**

Proceso de cuidado alimentario nutricional de acuerdo con diversos patrones alimentarios en las distintas etapas de la vida. Clasificación de la alimentación vegetariana. Fundamentos, principios y generalidades. Nutrientes críticos en los diferentes momentos biológicos. Recomendaciones y requerimientos Nutricionales. Fundamentos del plan alimentario: diseño de un plan alimentario, requerimiento energético, fórmula sintética, fórmula desarrolla y distribución de alimentos. Técnicas culinarias. Fundamentos y principios de nuevas tendencias en la alimentación. Plan de alimentación aplicados a diferentes patrones alimentarios.

## **Historia Sociosanitaria de la Salud**

Introducción a la historiografía social: antecedentes del vínculo entre Historia y sociología y economía. Movimientos populares en Latinoamérica. La medicina en la historia de la República Argentina: el protomedicato y la medicina popular. Las epidemias del siglo XIX y sus consecuencias. De la Caridad a la seguridad social: el fin del siglo XIX hasta mediados del siglo XX. Informe Bialet Massé. La creación del Ministerio de Salud de la Nación: Ramón Carrillo y la planificación en salud. La Fundación Eva Perón. La Epidemia de Polio y la respuesta del Estado. La Ley Oñativia. La creación de las obras sociales y su regulación, la creación del Programa de Asistencia Médica Integral (PAMI). La salud en la democracia: del programa de Atención Ambulatoria y Domiciliaria de la Salud (ATAMDOS) a la salud neoliberal. El vínculo con las agencias internacionales. Las tecnologías y la financiación de la Salud: inversión versus gasto.

### ***Gestión y Administración de los Servicios de Alimentación***

Administración y gestión de servicios de alimentación y nutrición en instituciones y organizaciones: dirección, organización, planificación, supervisión, evaluación y auditoría. La administración. El pensamiento administrativo. La toma de decisiones. Principios de sistematización en salud. Niveles de organización de los servicios. Regionalización. Planificación. Propósitos. Objetivos. Tipos de planes. Métodos para la planificación en salud. Planificación estratégica en los servicios de alimentación. Administración de recursos. Selección, formación y capacitación de recursos humanos. Control de gestión y evaluación. Costos y presupuesto. Contrataciones y compras. Infraestructura básica. Organización y sectorización. Relación funcional entre sectores. Interdependencia de las distintas unidades de trabajo.

Sustentabilidad aplicada en los sistemas de servicios de alimentación y nutrición. Reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos. Normas de bioseguridad y sistemas de calidad. Sistema de peligros y puntos críticos de control (HACCP), sus beneficios y los principios que lo componen. Adquirir conocimientos sobre los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad en alimentos (ISO 9000 Y 22000). Personal, organigrama, manual de funciones. Deberes y derechos de las partes. Higiene de los servicios de alimentación. Planificación y administración de asistencia alimentaria en emergencia.

### ***Tecnología e Investigación en el Desarrollo de los Alimentos***

Investigación y desarrollo Industrial de productos. Creación de productos e ingredientes. Análisis del comportamiento de los consumidores y sus factores condicionantes. Normativas reguladoras de la publicidad, rotulado y producción de alimentos. Rol de la Industria Alimentaria en la salud de la población. Poblaciones beneficiarias de nuevos productos. Elaboración de un proyecto para la creación de

nuevos productos alimenticios: Estrategia del desarrollo de un producto en una empresa, ¿Cómo se organiza el proyecto de desarrollo de un producto? Generación de ideas y selección de las mismas. Concepto de producto y diseño de especificaciones. Diseño del producto y desarrollo del proceso y del envase. Estrategia del mercado. Desarrollo del plan de “Marketing” y del plan de producción. El plan de financiamiento. Análisis del plan total de operaciones. Análisis financiero. Lanzamiento del producto y su correspondiente evaluación post-lanzamiento. Áreas de interés y tecnologías emergentes para la industria alimentaria: Nanotecnología, Biotecnología, Alimentos Funcionales. Consideraciones éticas durante el proceso de elaboración de nuevos productos. Legislación y marcos regulatorios nacionales, regionales e internacionales de alimentos.

### ***Estadística y Análisis de Datos en Ciencias de la Salud***

Fundamentos del cálculo de probabilidades. Conceptos de: Universo, población, y muestra. Técnicas de muestreo. Matriz de datos. Estadística descriptiva. Fuentes de información. Clasificación de las variables y escalas. Medidas de resumen: posición, dispersión, tendencia central. Distribución Gaussiana. Estadística inferencial. Teorema del Límite central. Test de hipótesis. Estimación de parámetros. Intervalos de confianza. Análisis de la varianza. Análisis univariado y multivariado. Análisis de variables cualitativas. Análisis de correlación y regresión lineal. Análisis de regresión múltiple. Procedimientos de recolección, análisis de los datos y modelos de informe de resultados. Estadísticas poblacionales y sanitarias. Indicadores estadísticos demográficos y socioeconómicos. Censos. Aplicación de la bioestadística en el ejercicio profesional. Análisis de datos en salud. Uso de motores de búsqueda.

### ***Práctica en la Industria Alimentaria I***

Se desarrollará en sectores productivos y/o en proyectos concretos desarrollados por la institución, bajo la supervisión de un docente de la institución. Aplicación de principios básicos de la nutrición que son relevantes para la formulación y desarrollo de productos alimentarios en la industria. Implementación de normas y regulaciones sobre la seguridad alimentaria, incluyendo HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos estandarizados de saneamiento, etc. Desarrollo de habilidades para trabajar como miembro de un equipo interdisciplinario.

### ***Práctica en la Industria Alimentaria II***

Se desarrollará en sectores productivos y/o en proyectos concretos desarrollados por la institución, bajo la supervisión de un docente de la institución. Análisis y control de las normativas sobre el etiquetado nutricional y cómo se relacionan con la información que debe proporcionar la industria alimentaria. Participación en el desarrollo de nuevos productos, su caracterización y evaluación de su valor nutricional. Intervención en la mejora de procesos y productos alimentarios. Desarrollo de habilidades para trabajar como miembro de un equipo interdisciplinario.

### ***Política de Salud Alimentaria Nacional y Latinoamericana***

Políticas públicas. Salud, alimentación, bienestar y desarrollo humano. Planes, Programas, proyectos con componente alimentario y nutricional. La política alimentaria: conceptualización. Intersectorialidad. Sectores participantes: funciones y relaciones. Proceso de definición, planificación, ejecución y evaluación. Metas. Objetivos. Estrategias. Políticas alimentarias a nivel internacional, nacional, regional y local. La problemática alimentaria y las políticas alimentarias en la Argentina, fortalezas y debilidades. Asistencia alimentaria, complementación alimentaria. Asistencia alimentaria escolar. Planes, programas y proyectos. Los sistemas basados en transferencias de ingresos. Asistencia alimentaria ante situaciones de emergencia.

### ***Práctica en Administración de Servicios de Alimentación***

Participación en la etapa del proceso administrativo. Elaboración del plan de alimentación: normales y dietoterápicos según la institución. Intervención en los procesos de capacitación en el servicio y del RRHH. Evaluación de la calidad e inocuidad de los alimentos en todas las etapas. Conocer la tipología que permite organizar la correcta compra de material necesario. Análisis y control de costos, identificando los factores que lo afectan. Implementación de normas de saneamiento, higiene y bioseguridad alimentaria, edilicia, de equipamiento y personal. Comprender los distintos tipos de gestión de los servicios de alimentación de acuerdo a las políticas implementadas por la institución. El rol del/la licenciado/a en nutrición en sistemas tercerizados.

### ***Trabajo Final***

Los/as estudiantes realizarán el Proyecto de Trabajo Final Integrador, contando con asesoría tutorial metodológica y temática. Las actividades incluyen: Selección del área temática sobre la cual se desarrollará la investigación, la metodología de búsqueda bibliográfica y antecedentes, la relevancia y factibilidad del proyecto, la elaboración de preguntas de investigación, el planteamiento de hipótesis, la

determinación de los objetivos generales y específicos, la selección del universo en estudio y las técnicas de muestreo, la elección del diseño metodológico, la planificación de los recursos necesarios para llevar a cabo la investigación, la identificación de los reparos éticos y conflictos de interés bajo los cuales se realiza la investigación, la operacionalización de las variables, la selección de los métodos de recolección de información, el análisis estadístico con el que se analizarán los datos, las estrategias para presentar los resultados, la contrastación de las hipótesis, la elaboración de conclusiones e informe final, la factibilidad de publicar la investigación en medios de comunicación científicos.

### ***Nutrición y Actividad Física y en el Deporte***

Conceptos y definiciones de Actividad Física y Deporte: Clasificación, características generales y especiales respecto del gasto energético y estado metabólico del deportista. Adaptaciones metabólicas agudas y crónicas producidas por el entrenamiento. Métodos de estimación del gasto energético y la ingesta alimentaria. Plan alimentario en la actividad física y el deporte. Evaluación nutricional en el deporte. Sistemas energéticos y su aplicación práctica en los trabajos de fuerza, resistencia, y potencia. Fases de la práctica deportiva: Entrenamiento y Competencia. Planteamiento de objetivos específicos del tratamiento. Evaluación de la composición corporal. Cineantropometría, técnicas e instrumentos de medición. Suplementación y Ayudas Ergogénicas en el Deporte. Proceso de cuidado alimentario nutricional en las distintas en la actividad física y el deporte, de acuerdo con diversos patrones alimentarios.

### ***Nutrigenómica y Actualización de Paradigmas en Nutrición***

Definiciones y áreas de estudio de la Nutrigenómica. Nutrigenética. Interacción entre el Genoma Humano y el Entorno. Principios de genética. Impacto de la dieta en la expresión génica. Fundamentos biológicos de la Epigenética. Regulación genética de los procesos de Consumo alimentario, Gasto energético y Adaptación ambiental en el ser humano. Principios de la Genética Evolutiva. Personalización de la dieta basada en el genotipo del individuo. Aplicación de la nutrigenómica en el diagnóstico e intervención nutricional con énfasis en la prevención. Uso de la Nutrigenómica en el tratamiento de: Obesidad, Diabetes, Enfermedades Cardiovasculares, Cáncer. Aplicación de la Nutrigenómica en el rendimiento deportivo de alto nivel. Aspectos Éticos y Legales relacionados con la Nutrigenómica. Relación Nutricionista Paciente/Consultante/individuo- Familia-Comunidad. Marco legal y regulatorio de la profesión en nutrición. Código de Ética del Colegio de Nutricionistas de la Pcia. de Bs. As.

### ***Práctica en Dietoterapia***

Integración de actividades asistenciales programadas según necesidades y demanda de la población atendida. Participación activa en el diagnóstico de los problemas alimentarios-nutricionales. Elaboración de planes alimentarios normales y dietoterápicos. Diagnóstico, seguimiento y monitoreo del estado nutricional de las personas. Diagnóstico, seguimiento y monitoreo de tratamientos dietoterápicos. Desarrollo de habilidades para trabajar como miembro de un equipo interdisciplinario.

#### **11.1 Actividades Curriculares Acreditables (ACA)**

El Instituto de Salud Comunitaria definirá periódicamente el catálogo de Actividades Curriculares Acreditables (ACA), que incluirá tanto unidades curriculares electivas como otro tipo de actividades académicas, investigativas, culturales, deportivas o de vinculación con la comunidad, sean estas organizadas por la UNAHUR o por otras instituciones y espacios reconocidos. También se definirán los requisitos de reconocimiento de las distintas ACA y los criterios para la ponderación y otorgamiento de créditos.