



**Programas Año Académico 2015**

# **UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO SEDE SAN LUIS**

## **Facultad de Ciencias Médicas**

Programa de estudio de la Asignatura INTRODUCCION A LA NUTRICION de la carrera de LICENCIATURA EN KINESIOLOGIA Y FISIATRIA , correspondiente al ciclo lectivo 2015.

**Profesor/a a Cargo : Lic. María Silvina Gavioli**  
**Profesora Adjunta : Lic. Ortiz Cintya**

**Código de Asignatura : 308**



**Código: 308**

## **1. Contenidos Mínimos del Plan de Estudios, según Res HCSUCC y Res ME**

Con esta materia de **carácter optativo** se busca transmitir en los alumnos los conocimientos básicos de la Ciencia de la Nutrición donde sean capaces de comprender la importancia de una buena alimentación, hábitos saludables, conocimientos científicos básicos para poder trabajar en equipos interdisciplinarios, y adquirir juicio crítico ante creencias populares sobre nutrición, para poder responder con la comunidad con bases científicas.

## **2. El marco de referencia y el esquema del programa**

- . Esquemas: Conocimiento de la CIENCIA DE LA NUTRUCION-
  - Conceptos Básicos de Nutrición-
  - Nutrientes (Macro y micro Nutrientes)
  - Valor Energético de los Nutrientes-
  - Vitaminas-
  - Elementos Minerales y electrolíticos-
  - Nutrición en los diferentes momentos biológicos.

-Prerrequisitos : La Materia es optativa solo que deberá cursarse en el tercer año de la carrera.



**Programas Año Académico 2015**

**3. Unidades didácticas:**

**Unidad 1:**

Contenidos Conceptuales: Breve Historia de la Nutrición. Hábitos Alimentarios: Definición, Charlatanismo nutricional (modas, falacias, mitos, nutricionales.)

Contenidos Procedimentales:

- Reconocer cuáles fueron los comienzos de las ciencias de la nutrición, a través de la historia.
- Identificar los factores que influyen en los hábitos alimentarios y reconocer el papel que cumple la alimentación en los distintos aspectos del hombre.
- Diferenciar e identificar charlatanismo alimentario de aquellos conceptos verdaderamente científicos.

**Unidad 2:**

Contenidos Conceptuales: Concepto de nutrición. Definición de Alimento, Nutriente o Nutrimiento, Producto alimentario.

Concepto de Estado Nutricional y Cuidado Nutricional. Concepto de Requerimientos y Recomendaciones. Leyes de la Alimentación.

Contenidos Procedimentales:

- Conocer y comprender definiciones de nutrición, alimento, nutriente, producto alimentarios, estado y cuidado Nutricional, requerimientos y recomendaciones.
- Conocer conceptos y reconocer diferencias entre regimenes normales y dietoterápicos.

**Unidad 3:**

Contenidos Conceptuales: Hidratos de Carbono. Definición, clasificación, funciones, fuentes alimentarias, fibras, funciones en el organismo.

Contenidos Procedimentales:

- Definir y clasificar los H. de C., reconocer los alimentos que lo contienen.
- Identificar las funciones en el organismo y las necesidades en el adulto sano.
- Conocer la fibra alimentaria y reconocer sus funciones en el organismo.



**Programas Año Académico 2015**

**Unidad 4:**

Contenidos Conceptuales: Proteínas, definición, clasificación, funciones, fuentes alimentarias, valor biológico de las proteínas.

Contenidos Procedimentales:

- Definir y clasificar las proteínas, reconocer alimentos que la contienen.
- Identificar funciones dentro del organismo y necesidades de proteínas.
- Reconocer conceptos de valor biológico.

**Unidad 5:**

Contenidos Conceptuales: Lípidos, definición, clasificación, funciones, fuentes alimentarias. Acidos Grasos Esenciales, Omega 3,6 y9.

Contenidos Procedimentales:

- Definir los lípidos, reconocer funciones y necesidades en el organismo.
- Conocer la importancia de los A. G. E.

**Unidad 6:**

Contenidos conceptuales: Valor energético de los nutrientes. Unidad de energía calorías. Alimentos funcionales, prebióticos.

Contenidos Procedimentales:

- Clasificar los alimentos según grupos, identificar principal nutriente.
- Conocer función de nuevos alimentos de la industria alimentaria.

**Unidad 7:**

Contenidos Conceptuales: Vitaminas Liposolubles e Hidrosolubles, conceptos, clasificación, funciones, fuentes principales, carencias.

Contenidos Procedimentales:

- Clasificación de las vitaminas y reconocer características generales.
- Conocer las funciones en el adulto normal y sus carencias, patologías.
- Identificar si existen características particulares en relación a la absorción y excreción.
- Reconocer fuentes alimentarias.



**Programas Año Académico 2015**

**Unidad 8:**

Contenidos Conceptuales: Elementos Minerales, agua. Electrolitos, conceptos generales, funciones, carencias, fuentes naturales en los alimentos, aguas saborizadas y bebidas isotónicas.

Contenidos procedimentales:

- Conocer las funciones de los minerales y electrólitos y sus necesidades.
- Conocer la importancia del aporte hídrico, situaciones particulares a tener en cuenta.

**4. Esquema temporal del dictado de contenidos, evaluaciones y otras actividades de cátedra**

Contenidos - Evaluaciones - Actividades	SEMANAS													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Unidad N°1</b>	x													
Introducción a la materia y desarrollo de la Unidad .														
.														
<b>Unidad N°2</b>		x												
Desarrollo de la unidad			x											
.														
<b>Unidad N° 3</b>														
Desarrollo de la unidad , análisis y discusión de Material entregado para su discusión (power point)				x										
					x									
<b>Unidad N° 4</b>														
Desarrollo y powe point						x								
Actividad programada con calificación T.P.						x								
<b>Unidad N° 5</b>														



**Programas Año Académico 2015**

Desarrollo de la unidad, actividad programada,													x													
Trabajo práctico.																										
Clase de revisión con Power Point													x													
<b>PRIMER EXAMEN PARCIAL</b>																										
<b>Unidad N° 6</b>																										
Desarrollo de la unidad																										
Trabajo Práctico																										
<b>Unidad N° 7</b>																										
Desarrollo de la unidad																										
Clases de Revisión.																										
<b>Segundo parcial</b>																										
<b>Examen Recuperatorio</b>																										
Entrega de notas, promociones asistencias																										

**4. Evaluación y promoción:**

**ALUMNOS REGULARES:**

- α) 80% de asistencia a clases teóricas y aprobar los 2 parciales con siete (7) para PROMOCOCHAR la materia.

**EVALUACION:** La evaluación del alumno será constante a lo largo del período lectivo y operará como reajuste de los procesos de enseñanza y aprendizaje.

Por vía informal se hará la Evaluación Diagnóstica a través de las actividades y participación del alumno en Trabajos , progresos, dificultades, aciertos, errores, responsabilidades, cumplimiento.

Se tendrá en cuenta los siguiente criterios: Creatividad, Organización, Reflexión-Acción, Participación, Grado de Transferencia de la teoría a la Práctica .

Evaluación Final: Coloquio Integrador .

Evaluación del Equipo Docente:

- a)Autoevaluación y reflexión a través de una encuesta a los alumnos .



**Programas Año Académico 2015**

**5. Bibliografía :**

- “Compendio de Nutrición Normal “-Osvaldo Brusco
- “Nutrición Normal”-Corine H. Robinson-Sera.Ed.-1984
- “El ABC de la Nutrición”-Arturo López Gil-Ed.Celsius S.A-1983.
- “Fundamentos de Nutrición Normal “-Laura B. López y Marta María Suarez-Ed. El Ateneo –mayo 2003.

**6. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra**

	Apellido	Nombres
Profesor Titular:	Gavioli	María Silvina
Profesor Asociado:		
Profesor Adjunto:	Ortiz	Cintya
Jefe de Trabajos Prácticos:		
Ayudante Diplomado:		
Auxiliar Alumno Ad-honorem		

Reuniones de Cátedra.: Se programa 1 vez por mes

Resumen del estado del arte de la especialidad.

Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.



**Programas Año Académico 2015**

Firma del Profesor a Cargo:
Aclaración de Firma:
Fecha: