



Universidad Nacional de Córdoba

Facultad de Ciencias Médicas



CUDAP: 0025856/2011

Córdoba, 21 de Julio de 2011.

VISTO:

El programa de la Asignatura: **Técnica Dietética** de la Escuela de Nutrición, presentado a los fines de la realización de los llamados a Concurso de cargos Docentes en la mencionada Asignatura;

CONSIDERANDO:

Que es necesario contar con el Programa de la Asignatura debidamente aprobado,

Que el mismo consta con la aprobación del Honorable Consejo Consultivo de la Escuela de Nutrición, a fojas 2 y 3,

El despacho favorable de la Comisión de Escuelas a foja 13 y de la Comisión de Enseñanza a foja 13 vta., aprobado por el H.C.D en sesión del día 23 de Junio de 2011,

Por ello;

EL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS RESUELVE:

Artículo 1º: Aprobar el programa de la Asignatura: **Técnica Dietética** de la Escuela de Nutrición, para los llamados a Concurso de cargos Docentes en la mencionada Asignatura, según el Anexo que forma parte integrante de la presente Resolución y que consta de 8 (ocho) fojas.

Artículo 2º: Protocolizar, comunicar.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS DE FECHA VEINTITRES DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL ONCE.

Prof. Méd. Rogelio Daniel Pizzi
Sub-Secretario Técnico
Facultad de Ciencias Médicas
Universidad Nacional de Córdoba



Prof. Dr. GUSTAVO L. IRICO
DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

RESOLUCION N°:
JCC.cv/ia

550

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE NUTRICION
TECNICA DIETETICA AÑO 2010

PROF. TITULAR: NORMA REVIGLIONO

PROGRAMA

Fundamentación:

Asumida una postura frente al problema real Universitario y dimensionándola desde diferentes perspectivas de análisis, "Técnica Dietética" realiza un anclaje con los aprendizajes significativos de las asignaturas correlativas de Primer año "Química", "Fundamentos de la Alimentación" y una inserción en las unidades Académicas "Nutrición y Alimentación Humana", "Bromatología" y "Técnica Dietoterápica", articuladas dentro del área específica de "Nutrición Básica", correspondientes a la carrera "Licenciatura en Nutrición", Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba.

Se propone un cambio de la denominación por el de Ciencia Aplicada a los Alimentos: *"El estudio y el manejo de los constituyentes básicos de los alimentos (carbohidratos, lípidos, proteínas, agua, vitaminas y minerales) y de las acciones y reacciones químicas, microbianas, mecánicas y físicas que dan lugar a cambios organolépticos, de calidad nutricional, biodisponibilidad, de aceptabilidad, de inocuidad y de otro tipo: antes, durante y después del procesado"*.

En este contexto de un enfoque epistemológico- hermenéutico, orientamos los procesos de enseñanza y aprendizaje utilizando tanto el método científico, como todo aquel otro que nos permita investigar desde una visión cualitativa. A fin de descubrir nuevos conocimientos, lograr calidad conceptual, alto nivel de transferencia teórico- práctica y en definitiva, un excelente manejo de alimento destinado al hombre sano y/o enfermo, objeto de estudio de nuestra asignatura.

En Técnica Dietética el eje fundamental es la apropiación y construcción del conocimiento científico del alimento y su manejo multidimensional, direccionando al hombre, como ser social, contextualizado y en sentido de carácter instrumental hacia su doble solicitud, la de corporalidad y la de racionalidad. En esta asignatura se plantean y resuelven problemas que surgen en las diversas etapas de la realización de alimentos: adquisición, preparación, cocción, distribución, costo, utilización, conservación. Los alimentos pueden sufrir modificaciones que impactan de forma muy variada en los estímulos que pueden provocar al hombre. La asignatura ofrece la posibilidad de experimentar "in situ" la aplicación de las diferentes técnicas, en el manejo e higiene de los alimentos.

Se aplican principios y conocimientos científicos e imparten indicaciones cuali y cuantitativas para preparar los alimentos y hacerlos más o menos deseables a la percepción de los sentidos.

Además del valor nutritivo y simbólico de orden social, económico y cultural, se concibe al alimento como el objeto dotado de ciertas cualidades esenciales que excitan las sensaciones gustativas, digestivas y generales.

El avance tecnológico, la Economía de Mercado y las modas alimentarias, crean necesidades que exigen prontas respuestas por parte de los entes formadores de profesionales en nutrición.

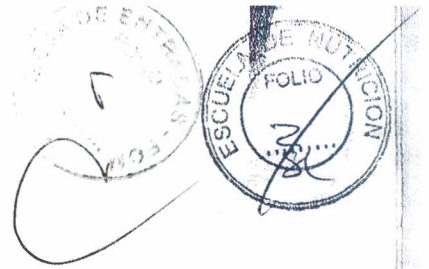
550

Prof. Méd. *Norma Reviglione* *Norma Reviglione*
Sub-Secretaría Técnico
Facultad de Ciencias Médicas
Universidad Nacional de Córdoba

Norma Reviglione
Dra. NILDA RAQUEL PEROVIC
DIRECTORA
ESCUELA DE NUTRICION
F.C.M. - U.N.C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE NUTRICION
TECNICA DIETETICA- AÑO 2010

PROF. TITULAR: NORMA REVIGLIONO



Objetivos generales:

- Conocer y facilitar la comprensión significativa del alimento y el acceso a la seguridad alimentaria, sus posibilidades en la alimentación humana, actuando en lo social, económico, antropológico y político.
- Potenciar la adquisición de habilidades en el manejo multidimensional del alimento con el fin de preservar la calidad total: organoléptica, microbiológica y nutricional.
- Mejorar la posibilidad de acción de los alumnos, acompañada de la reflexión sobre la finalidad, sentido y efectos de la acción misma.
- Vincular la práctica de la enseñanza a una escala de actitudes, valores y normas, y al conocimiento de los efectos que esta o su ausencia, tiene sobre el desarrollo personal y profesional.
- Aproximar a los alumnos a su propio contexto, profundizando técnicas y estrategias de prevención y promoción de la salud a través de la investigación, el trabajo en equipo y estilos de vida saludables.
- Desarrollar habilidades y destrezas para la comunicación en terreno.
- Favorecer la continuidad a través de un trabajo sistemático que impulse la integración en un proyecto común.

Objetivos Específicos:

- Identificar los alcances de la Ciencia Aplicada a los Alimentos en el rol del Licenciado en Nutrición.
- Reconocer funciones básicas de distintos alimentos y su importancia en la dieta diaria.
- Relacionar peso, volumen, valor nutritivo, costo, grado de aceptabilidad, rendimiento para cálculo de porciones individuales y colectivas. Bioseguridad.
- Aplicar conocimientos adquiridos sobre alimentos y sus técnicas de manejo teniendo en cuenta la composición química, la biodisponibilidad, la aceptabilidad, las propiedades sensoriales, la distribución, presentación y el aspecto práctico y económico.
- Manejar el vocabulario técnico/ científico necesario para interpretar los contenidos conceptuales.
- Experimentar "in situ" las distintas modificaciones que sufre el alimento.
- Planificar menús equilibrados para el hombre sano, utilizando los recursos disponibles.
- Realizar ajustes y sustituciones de ingredientes en preparaciones básicas, observando las propiedades de los mismos.

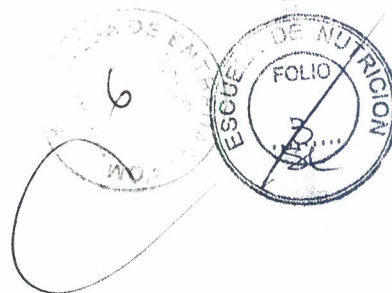
550

Prof. Méd. Rogelio D. Pizzi
Sub-Secretario Técnico
Facultad de Ciencias Médicas
Universidad Nacional de Córdoba

Dra. NILDA RAQUEL PEROVIC
Dra. NILDA RAQUEL PEROVIC
DIRECTORA
ESCUELA DE NUTRICION
F.C.M. - U.N.C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE NUTRICION
TECNICA DIETETICA- AÑO 2010

PROF. TITULAR: NORMA REVIGLIONO



- Ejercitar la investigación y el análisis de los cambios que se producen en el alimento al ser sometido a procedimientos mecánicos, físicos, químicos y biológicos.
- Demostrar la creatividad y el interés por la combinación de los recursos disponibles y la búsqueda de otros, no tradicionales, para satisfacer necesidades y equilibrios nutricionales.
- Integrar conocimientos de las asignaturas de la Currícula, fundamentalmente con las del área de las Ciencias Básicas de la Nutrición y la Alimentación.
- Generar acciones que motiven y favorezcan el Aprendizaje- Servicio, resolviendo problemas sobre necesidades concretas de la comunidad.
- Favorecer el acceso a la seguridad alimentaria, identificando, vigilando y controlando las etapas de la Cadena Alimentaria.
- Desarrollar capacidades en la manipulación de alimentos mediante la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura BPM.
- Lograr autonomía en la problemática de casos.
- Aprender a conducirse en una situación de grupo, aplicando las reglas de trabajo en equipo.

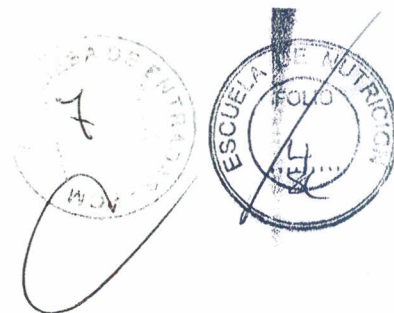
Prof. Méd. Rogelio Daniel Pizzi
Sub-Secretario Técnico
Facultad de Ciencias Médicas
Universidad Nacional de Córdoba

550

Dra. NILDA RAQUEL PEROVIC
DIRECTORA
ESCUELA DE NUTRICION
F.C.M. - U.N.C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE NUTRICION
TECNICA DIETETICA- AÑO 2010

PROF. TITULAR: NORMA REVIGLIONO



UNIDAD Nº 1:

CONCEPTUALES
Operaciones
Fundamentales:
mecánicas, físicas,
químicas y biológicas.

PROCEDIMIENTOS

Determinación de
técnicas de manejo del
alimento.
Aplicación.
Investigación.

ACTITUDINALES

Importancia de la
Ciencia Aplicada a los
Alimentos.
Concientización.

Alimentos. Propiedades
Sensoriales.
Cocina Científica.
Notas de identidad.

UNIDAD Nº 2:

CONCEPTUALES
Alimentos de origen
vegetal. Clasificación.
Composición Química.
Biodisponibilidad.
Fitoquímicos. Índice
Glucémico.
Frutooligosacáridos.

PROCEDIMIENTOS
Modificaciones por
distintos procedimientos.
Investigación.
Planificación de menús.
Menús Vegetarianos.
Intersuplementación
proteica.

ACTITUDINALES
Valoración del perfil
nutricional.

UNIDAD Nº 3:

CONCEPTUALES
Alimentos de origen
animal. Clasificación.
Composición Química.
Biodisponibilidad. Ácidos
Grasos.

PROCEDIMIENTOS
Modificaciones por
distintos
Procedimientos.
Aplicación. Planificación
de menús.
Investigación.

ACTITUDINALES
Valoración de perfil
nutricional.

UNIDAD Nº 4:

CONCEPTUALES
Condimentos. Especies.
Alimentos estimulantes.
Salsa. Emulsiones.
Bebidas.

PROCEDIMIENTOS
Elaboración de
preparaciones.
Planificación de menús.

ACTITUDINALES
Creatividad para
combinar recursos,
preferencias y
requerimientos.

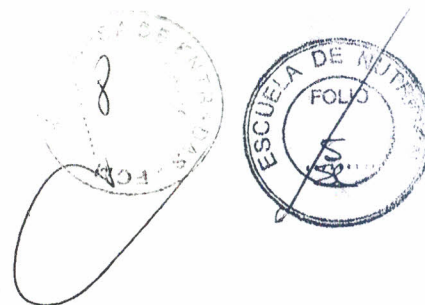
550

Prof. Méd. Norgelio D. Pizzi
Sub-Secretario Técnico
Facultad de Ciencias Médicas
Universidad Nacional de Córdoba

Dra. NILDA RAQUEL REROVIC
DIRECTORA
Dra. NILDA RAQUEL REROVIC
DIRECTORA
ESCUELA DE NUTRICION
F.C.M. - U.N.C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE NUTRICION
TECNICA DIETETICA- AÑO 2010

PROF. TITULAR: NORMA REVIGLIONO



UNIDAD Nº 5:

CONCEPTUALES
Menús equilibrados.
Integración con otras
unidades.

PROCEDIMIENTOS
Buenas Prácticas
(BPM).
Principios
fundamentales. Efectos
de la tecnología culinaria
sobre el valor nutritivo
de diferentes grupos de
alimentos.

ACTITUDINALES
Seguridad Alimentaria.
Respeto por las pautas
culturales.

UNIDAD Nº 6:

CONCEPTUALES
Evaluación sensorial de
los alimentos.

PROCEDIMIENTOS
Manejo de vocabulario
técnico. Rol del
Nutricionista en la
misma. Técnica para
realizarlas.
Experiencias de pruebas
y métodos.

ACTITUDINALES
Integración con otras
asignaturas de la
currícula.

Aceptabilidad.

Seguridad en el manejo
del alimento.

UNIDAD Nº 7:

CONCEPTUALES
Alimentos funcionales.
Nutracéuticos.
Transgénicos. Utilidad
de la Biotecnología.

PROCEDIMIENTOS
Aplicaciones en la
industria alimentaria.
Reconocimiento.
Aplicaciones en la
industria animal.

ACTITUDINALES
Control y seguridad de
los alimentos producidos
por medio de la
Biotecnología.

UNIDAD Nº 8:

CONCEPTUALES
Preferencias y hábitos
alimentarios.
Factores que inciden en
la disponibilidad y
elección de alimentos.
Aspectos biológicos,
sociales e individuales.

PROCEDIMIENTOS
Evaluación de los
factores determinantes
de los hábitos
alimentarios.

ACTITUDINALES
Importancia del estudio
de las preferencias
alimentarias para la
salud pública.

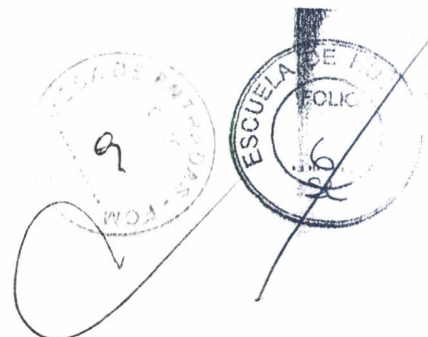
Prof. Méd. Rogelio Daniel Pizzi
Sub-Secretario de
Facultad de Ciencias Médicas
Universidad Nacional de Córdoba

550

Dra. NILDA RAQUEL PEROVIC
Dra. NILDA RAQUEL PEROVIC
DIRECTORA
ESCUELA DE NUTRICION
F.C.M. - U.N.C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE NUTRICION
TECNICA DIETETICA- AÑO 2010

PROF. TITULAR: NORMA REVIGLIONO



UNIDAD N° 9:

CONCEPTUALES
Etiquetado nutricional e información al consumidor.

PROCEDIMIENTOS
Utilidad del etiquetado nutricional. Formato.

ACTITUDINALES
Criterios de uniformidad en la terminología y reclamos publicitarios en la relación con la salud

UNIDAD N° 10:

CONCEPTUALES
Contenidos de la asignatura. Estrategias de intervención en nutrición comunitaria. Prevención y promoción de la salud. Buenas Prácticas. La conducta de los consumidores. Tipos de intervenciones.

PROCEDIMIENTOS
Proyecto de Extensión. Escuela de Nutrición. FCM.UNC. Fundación Banco de Alimentos Córdoba. Comedores Comunitarios. Integración de equipos eficientes.

ACTITUDINALES
Interactuación con la realidad. Bioseguridad. Compartir un proyecto común. Estilos de vida saludables.

Evaluación.

Alumno regular:

Trabajos prácticos evaluados semanalmente.

Comisiones: se evaluará:

- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Organización
- ✓ Coordinación
- ✓ Presentación
- ✓ Contenidos aplicados
- ✓ Carpeta individual
- ✓ Carpeta grupal

-Cada alumno deberá presentar una autoevaluación y una evaluación en situación grupal al finalizar el cuatrimestre.

-Mínimo 2 parciales.

-Trabajo en terreno.

-Coloquios.

Prof. Méd. Norma Reviglione
Sub-Secretaría Técnica
Facultad de Ciencias Médicas
Universidad Nacional de Córdoba

550

Dra. NILDA RAQUEL PEROVIC
DIRECTORA

Dra. NILDA RAQUEL PEROVIC
DIRECTORA
ESCUELA DE NUTRICION
F.C.M. - U.N.C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS
ESCUELA DE NUTRICION
FOLIO 6

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE NUTRICION
TECNICA DIETETICA- AÑO 2010

PROF. TITULAR: NORMA REVIGLIONO



Bibliografía:

- ABBOT- "Sensory Assesment of food Texture"- Food Technology volumen 26.
ADONIS, MARTA. Clasificación de los Hidratos de Carbono. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad de Chile. 2008.
ADRIAN, J. FRANGNE, R. "la Ciencia de los alimentos de la A a la Z"
APUNTES DE CATEDRA: 1999- 2000 Reviglione- Conci.
BELITZ, HD Y GROSCH, W. "Química de los alimentos", Ed. Acribia, 85.
BINET C. "Las vitaminas y la Salud" De. Hispano Europea, 1986.
CARTER, K. And RISKEY. "The roles of sensory research and marketing research in bringing a product to market. Food Tecnology" 1992.
CONCI, SILVIA. Manual para el alumno. Higiene y Salubridad. 2007.
CHARLEY H. "Técnica de los alimentos". Ed. Limusa, 1987.
CHEFTEL, Jean C. Y Henry, BESANCON P. "Introducción a la bioquímica y técnica de los alimentos". Edit. Acribia. 1989.
DESROSIER, Norman, Editores "Elements of food technology" Now, 91- México.
ENNyS. "Encuesta Nacional de Nutrición y Salud".
FISCHER PATTY, "El valor nutritivo de los alimentos", Ed. LIMUSA, 1978.
FOX CAMERON, "Ciencia de los alimentos, nutrición y salud". Ed. Limusa, México, 1992.
GIL, ARTURO LOPEZ, "El A, B, C de la nutrición". Ed. Celcius, 1986.
GUIAS ALIMENTARIAS para la población Argentina. 2000.
HOUGH GUILLERMO "Evaluación sensorial de los alimentos". 1995.
I. ASTIASARAN. J.M. HERNANDEZ. "Alimentos composición y propiedades". Mc Graw Hill- Interamericana. 2003.
LONGO, NAVARRO. "Técnica Dietoterapica", Ed. Ateneo, Bs. As. 1994.
MASTRAN, L.K. "The sensory evaluation program within a small processing operstion". Food Technology, 1985.
NESTLÉ Good Food, Good Life.
OMS. Primeros Auxilios. Manual de Bioseguridad en el Laboratorio Tercera Edición. Ginebra, 2005.
OTT, DANA B. "Manual de Laboratorio de Ciencia de los alimentos". Ed. Acribia, Zaragoza, 1992.
REVIGLIONO N. Cap. Nutrición. "Manual de Capacitación a Comedores". Cba. 2005
REVIGLIONO, CONCI. "Decídete por soja", UNC. 1990- 2002, Cba.
R. YEPES. "Fundamentos de Antropología".
SALINAS, R. "Alimentos y nutrición", Ed. Ateneo, Bs. As. 1988.
WATTS, YLIMAKI, JEFFERY "Métodos sensoriales básicos para la evaluación de alimentos", 1989.

Prof. Méd. Rogelio Daniel Pizzi
Sub-Secretaría Técnica
Facultad de Ciencias Médicas
Universidad Nacional de Córdoba

550

Dra. NILDA RAQUEL PERCONE
DIRECTORA
Dra. NILDA RAQUEL PERCONE
DIRECTORA
ESCUELA DE NUTRICION
F.C.M. - U.N.C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE NUTRICIÓN
Técnica Dietética

Año 2010



Actividades:

- ❖ Observar Reglamento de Enseñanza. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba.
- ❖ Actividades de aplicación teórico-prácticas individuales y grupales en aula y extramuros. Frecuencia: semanal.
- ❖ Actividades de aplicación grupales en aula pequeña y/o Laboratorio de Procesamiento de Alimentos. Frecuencia: mensual.
- ❖ Intervención en Nutrición Comunitaria. Actividad grupal- trabajo en equipo.

Todos los trabajos prácticos son evaluables. En los mismos se tendrá en cuenta:

- Asistencia y puntualidad
- Aspecto y presentación personal
- Bioseguridad- Hábitos adecuados
- Cadena alimentaria- ubicación
- Investigación de mercado (interpretación de etiquetas nutricionales)
- Sustento teórico
- Elaboración de Fórmulas nutricionales-etapas
- Buenas Prácticas
- Propiedades Sensoriales
- Creatividad y manejo de los recursos disponibles
- Trabajo en equipo

El Plenario grupal y oral se realizara al cierre de cada encuentro para articular el bloque.

Los criterios de evaluación a tener en cuenta son: grado de significación de los contenidos, claridad conceptual, nivel de transferencia.

Prof. Méd. Rogelio Daniel Pizzi
Sub-Secretario Técnico
Facultad de Ciencias Médicas
Universidad Nacional de Córdoba

550

Dra. NILDA RAQUEL PEROVIC
Dra. NILDA RAQUEL PEROVIC
DIRECTORA
ESCUELA DE NUTRICION
F.C.M. - U.N.C.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100