



FCM
Facultad de
Ciencias Médicas



Universidad
Nacional
de Córdoba



EXP-UNC: 0052919/2015

Córdoba, 21 DIC 2015

VISTO

- Los programas de las asignaturas **Ciencias Psicosociales - Anatomía y Fisiología II - Fisiología y Dietoterapia I e Informática Aplicada a la Nutrición**, presentados a los fines de la realización de los llamados a Concurso de cargos Docentes en las mencionadas asignaturas, y

CONSIDERANDO:

- Que es necesario contar con los Programas de las Asignaturas debidamente aprobados;
- Que los mismos cuentan con el Visto Bueno del Honorable Consejo Consultivo de la Escuela de Nutrición a fojas 24-25;
- Que cuenta con el despacho favorable de las Comisiones de Escuelas y de Enseñanza a foja 27 y aprobado en la sesión del Honorable Consejo Directivo del día 03 de diciembre del corriente año.

Por ello,

**EL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS**

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Aprobar los programas de las asignaturas **Ciencias Psicosociales - Anatomía y Fisiología II - Fisiología y Dietoterapia I e Informática Aplicada a la Nutrición** de la Escuela de Nutrición, para los llamados a Concurso de cargos Docentes en las mencionadas asignaturas, que como Anexo forman parte de la presente resolución y que consta de 22 (veintidós) fojas.

ARTÍCULO 2º: Protocolizar, comunicar y archivar.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS DEL DÍA TRES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL QUINCE.

Prof. Dr. ROGELIO D. PIZZ
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA



Prof. Dr. MARCELO YORIO
DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

RESOLUCION N°:
NP/si

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

1864



Nombre de la Asignatura

Ciencias Psisociales

Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba

1. Equipo Docente

- **Profesora Titular:** Silvina M. Vaca Narvaja de Carrer, Psicóloga y Magíster en Ciencias Sociales con mención en Metodología de la Investigación Social.
- **Profesora Asistente:** Verónica Mamondi, Lic. en Nutrición y Magíster en Salud Pública.

2. Ubicación Curricular

1º Año - Modalidad: Anual

3. Carga Horaria

120 horas.

4. Fundamentación

La alimentación es un tema complejo y de múltiples abordajes.

El alimento está vinculado a la supervivencia humana pero, por otra parte, la incorporación en el organismo de sustancias alimenticias tiene connotaciones simbólicas para la persona y el grupo social al que pertenece.

El objeto de conocimiento en esta materia es la alimentación como proceso psico-sociocultural. Implica reconocer la dimensión psicológica, social y cultural como productora de representaciones y de relaciones materiales que condicionan y resignifican las relaciones alimentarias. Las relaciones alimentarias son constitutivas de los individuos, de los grupos y de las culturas. Todo hecho alimentario es producto y productor de relaciones y de representaciones culturales y sociales.

Las relaciones alimentario-nutricionales se reconocen en tanto relaciones sociales y al sujeto en su práctica alimentaria en el discurso sociocultural que lo instituye. Sujeto y cuerpo son contruidos socialmente.

En toda práctica alimentaria subyacen representaciones, significados y relaciones que, para su comprensión y análisis es necesario remitirnos al contexto social al que pertenece el sujeto y que lo constituye como tal.

Como Licenciado en Nutrición es importante identificar, a la par de las necesidades nutricionales, las necesidades socioculturales y psicológicas de los individuos y grupos con respecto a la alimentación para poder programar en su práctica profesional, estrategias que sean nutricional y culturalmente aceptables.

1864

Prof. Dr. ROGELIO J. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA

5. Objetivos

- Identificar la dimensión psico-sociocultural en el hombre como productora de representaciones y de relaciones materiales que condicionan y resignifican las prácticas alimentarias.
- Reconocer al sujeto y a su cuerpo en sus prácticas alimentarias, en el discurso sociocultural que lo instituye como sujeto de su cultura.
- Distinguir necesidades psicológicas y socioculturales de un grupo con respecto a la alimentación para que, como Licenciados en Nutrición, puedan ante problemáticas alimentarias proponer estrategias que sean aceptables psico-socioculturalmente.
- Asumir actitudes de responsabilidad participando con espíritu analítico y reflexivo en las diversas formas de interacción social en las instancias de trabajo grupal.

6. Contenidos

Unidad I: Alimentación como proceso psico-sociocultural.

Temas:

- Aspectos psico-socioculturales de la alimentación. Nutrición y alimentación.
- Enfoques teóricos en el estudio de la alimentación. Paradigmas en Nutrición: concepciones y metodología de investigación. Aportes de las Ciencias Sociales.
- Transiciones alimentarias en la historia del hombre.. Tipos y características en relación a modos de vida, dieta, comensalidad y cuerpo. Modernidad Alimentaria.

Unidad II: Sistemas Alimentarios o cocinas.

Temas:

- Sistemas alimentarios o cocinas. Concepto y características. Cocina criolla Argentina. Diversidad alimentaria actual.
- Comida, lenguaje e identidad. La gramática de la comida. Procesos de cambio alimentario. Sustituciones, incorporaciones.
- Consumo alimentario en la provincia de Córdoba a principios del siglo XX. Aportes culinarios de los inmigrantes a nuestra cocina criolla.

Unidad III: Prácticas y representaciones alimentarias.

Temas:

- Teoría de la Práctica Social. Condiciones objetivas, disposiciones (habitus) y tomas de posición (elecciones). Prácticas y representaciones. Las prácticas como estrategias.
- Clase social, estilos de vida y alimentación. Formas sociales de distinción.
- La comida como signo de adscripción de clase. Gustos de necesidad y gustos de libertad. El cuerpo de clase.
- Estrategias domésticas de consumo en el área metropolitana bonaerense: prácticas y representaciones.

Unidad IV: Familia y Alimentación.

Temas:

- La familia como construcción histórico-social. Estructuras familiares actuales.
- Familia, trabajo y alimentación.
- Modalidades infantiles de alimentación. Características según grupos sociales.

Arceles

1864

Prof. Dr. ROGELIO J. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

Unidad V: Formación del comportamiento alimentario.

Temas:

- Desarrollo humano: dimensiones y características. Desarrollo del comportamiento alimentario. Formación del gusto.
- Aportes de las teorías del desarrollo humano a la formación del comportamiento alimentario. Teorías: Conductismo, Psicoanálisis, Genético-cognitiva e Histórico-social.
- Estrategias educativas socioculturales para niños en desventaja.
- Colaciones alimentarias escolares.

Unidad VI: Adolescencia, juventud y alimentación.

Temas:

- Adolescencia y juventud: características del desarrollo. Adolescencia, identidad y vínculos.
- Cuerpo, imagen corporal y alimentación. Comportamientos alimentarios de los adolescentes: prácticas y representaciones alimentarias para alcanzar y/o mantener el peso corporal deseado.
- Trastornos del comportamiento alimentario. Los trastornos alimentarios como trastornos culturales: la construcción social de la anorexia nerviosa.

Unidad VII: Adultez y alimentación.

Temas:

- Adultez media. El comensal adulto actual.
- Adulto mayor: comportamientos alimentarios en el adulto mayor.
- Tercera edad y prácticas alimentarias: entre la autonomía y el cuidado.

7. Metodología de Trabajo

Las actividades de aprendizaje programadas tienden a generar en los alumnos un alto grado de independencia, responsabilidad y automotivación, en tareas que exigen la reflexión más que la reproducción y la comunicación de los resultados.

Se proponen estrategias generales de razonamiento y pensamiento y estrategias mediacionales tales como técnicas para organizar y reagrupar la información y metacompreensión de sus propios procesos de aprendizaje.

Las actividades planificadas se centran en un proceso de reflexión y discusión, de compartir saberes, significados en el contexto de la experiencia vital inmediata, vinculando teoría y práctica para su interpretación y estimulando la transferencia a otros ámbitos de nuestra realidad.

En las clases teóricas prácticas se desarrollarán temas generales de la materia, a través de metodologías participativas que promuevan el diálogo docente-alumno.

Los trabajos prácticos tienen por finalidad desarrollar un proceso colectivo de análisis y discusión, de socializar experiencias y mejorar la comunicación y cooperación entre los integrantes del grupo, con relación a temas específicos de la asignatura.

1864

Prof. Dr. ROGELIO D. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

8. Evaluación

Entendemos la evaluación como un recurso para proporcionar información sobre cómo transcurre el proceso de enseñanza y de aprendizaje, proceso que involucra al docente y al alumno. Implica la búsqueda de información a través de diferentes instrumentos y/o técnicas, la interpretación de los resultados obtenidos y la consecuente toma de decisiones para optimizar los aprendizajes.

Se utilizarán las siguientes instancias de evaluación:

- Diagnóstica: al iniciar el año lectivo. Ficha autoadministrada para recabar información sobre intereses, expectativas, conocimientos previos en relación a los contenidos eje de la materia y capacidad para trabajar en grupo.
- Formativa: en forma permanente, a través de la observación, de la participación en clase y producción en los trabajos prácticos y seguimiento de las actividades prácticas extra clase. Se procurará evaluar el proceso de aprendizaje, de incorporación de nuevos conocimientos y capacidad para transferir al análisis y a propuestas para su abordaje. Se valorará también la capacidad de autoevaluación personal y grupal.
- Sumativa: para promover la integración conceptual, verificar el logro de los objetivos propuestos y analizar el grado de progreso alcanzado con relación a la evaluación diagnóstica inicial.

Criterios de evaluación

- Claridad conceptual;
- Capacidad para resolver problemas;
- Razonamiento contextualizado de las relaciones planteadas;
- Relación teoría – práctica

9. Bibliografía General

- Abeya, E. y otros. El desarrollo del niño. Una definición para la reflexión y la acción. SAP. Arch. Arg de pediatría. 2004; 102(3).
- Aguirre P. Ricos flacos y Gordos pobres. Buenos Aires. Capital Intelectual. 1º ed. 2004
- Aguirre, P. Del gramillón al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. Boletín Techint 306, Buenos Aires, 2001.
- Aguirre, P. Estrategias Domésticas de Consumo: qué comen los argentinos que comen. 2º edición. Buenos Aires, Colección de Políticas Públicas. 2006
- Alvarez-Pinotti (comp.). Procesos socioculturales y alimentación. Ed. del Sol. Bs.As. 1997.
- Alvarez-Pinotti. A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina. Ed. Grijalbo. Bs.As. 2000.
- Baquero R. Vigotsky y el aprendizaje escolar. Ed. Aique. Bs.As. 1997.
- Bourdieu P. La distinción. Criterios y bases sociales del gusto. Ed. Taurus, Madrid, España, 1999.
- Bourdieu, P. Razones Prácticas. Anagrama. Barcelona, España. 1997.
- Cáceres J. Espeitx E. Comensales, consumidores y ciudadanos. Una perspectiva sobre los múltiples significados de la alimentación en el siglo XXI. Montesinos. España. 2010
- Castro San Juan, A. Saber bien: Cultura y prácticas alimentarias en La Rioja. Gob. De La Rioja. Instituto de Estudios Riojanos. 1998.
- CESNI. Boletín 7. Organización Mundial de la Salud. 1998.
- CLACYD. Enfoque integral del desarrollo en la infancia: el futuro comprometido. Publicación n° 7. Ed. Sima.Córdoba. 2004.
- Contreras J y Gracia Arnaiz M: Alimentación y cultura. Perspectivas Antropológicas Ed. Ariel. Barcelona. 2005. Cap. 1.
- Contreras J. (comp.). Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Ed. Alfaomega. México. 2002

Arce

1864

Prof. Dr. ROVELIO D. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

- Contreras J. Antropología de la alimentación. Ed. Eudema, Madrid, España, 1993.
- Contreras J, Expeitx E. Tercera edad y prácticas alimentarias: entre la autonomía, las ayudas y el cuidado. ENDOXA. Series Filosóficas UNED. Madrid.2002;15:135-151.
- Crispo R., Guelar D. Adolescencia y trastornos del comer. Ed. Gedisa, 2000
- DSM IV. Manual diagnóstico y estadístico de los trastornos mentales. Editorial Masson, 1995.
- Faith D'Aluisio. Grandes Reportajes: La comida en el mundo. Diario El País, España. Julio - Agosto de 2005.
- Fischler C. El (h) omnívoro. Ed. Anagrama, Barcelona, España, 1995.
- Freud A. El psicoanálisis y la crianza del niño. Ed. Paidós, 1980.
- Garrote N. Reflexiones sobre el hambre. Revista Salud y Sociedad.1988;5(17).
- Gil M, Cáceres J (coords.). Cuerpos que hablan. Géneros, identidades y representaciones sociales. Montesinos. España. 2008.
- Godoy J. Cocina, cuisine y clase. Ed. Gedisa, Barcelona, España. 1995.
- Gracia Arnaiz M. Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. Rev. Salud Pública de México.2007;49(3): 236-242
- Gracia Arnaiz M. Los trastornos alimentarios como trastornos culturales: la construcción social de la anorexia nerviosa. En Somos lo que comemos. Ariel Antropología. Barcelona 2002.
- Gracia Arnaiz M. Paradojas de la alimentación contemporánea. Icaria, Barcelona. 1996.
- Grignon-Passeron. Lo culto y lo popular. Ed. Nueva Visión, Bs.As. 1991.Aguilar.
- Katz, M. Somos lo que comemos: verdades y mentiras de la alimentación. Aguilar Bs.As.2013
- Lopez J, Pisonero, C. Los modelos alimentarios a debate: la interdisciplinariedad de la alimentación. Universidad Católica San Antonio de Murcia. España. 2003.
- Montanari M. El mundo en la cocina. Paidós. Bs.As. 2003
- Montanari M. La comida como cultura. Ed. Trea. S.L. España. 2004. Cap. Comida, lenguaje e identidad.
- Olivares, S, Yanes, R., Díaz, N. Publicidad de alimentos y conductas alimentarias en escolares de 5° a 8° básico, Rev.Chil.nutr. 2003;30(1):36-42.
- Papalía y Olds. Desarrollo Humano. Ed. Mc Graw Hill. México. 9ª de. 2001.
- Peralta de Mendoza, O. Estrategias Educativas Socioculturales para niños en desventaja. Rev, Novedades Educativas. 1998; 85(10):13-16.
- Pich Soler J. ¿Por qué los adolescentes comen lo que comen? En: Proyecto Factores cognitivos y aptitudinales con el consumo de alimentos en la población infantil de 10 a 14 años. Departamento de Psicología. Universidad de les Illes Balears, 2000-2003."
- Porzecanski T. Aspectos antropológicos de la Nutrición humana. Rev.Chil.Nutr. 1994: 22(2):91-97.
- Remedi, F. Los secretos de la olla. Entre el gusto y la necesidad: la alimentación en la Córdoba de principios del Siglo XX. Córdoba. Centro de Estudios Históricos. 1998
- Schor, I. y Senderey, S. Nutrición Siglo XX: Bosquejo Histórico de la República Argentina. En Bourges, H., Bengoa, J. y O'Donell, A. Historias de la Nutrición en América Latina. México. Publicación SLAN N°1.
- Vaca Narvaja, S. Comportamientos alimentarios de adolescentes en proceso de construcción de su cuerpo y subjetividad. [tesis de Maestría] Escuela de Trabajo Social. Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. 2012.
- Vaca Narvaja,S; Passamonte,R; Bonetto,L; Mamondi,V. (2004). Modalidades Infantiles de alimentación en niños de 6 a 24 meses en la ciudad de Córdoba. Argentina. Cátedra de Ciencias Psicosociales. Escuela de Nutrición. UNC.
- Viola T., M. Estudios sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías. Revista Chilena de Nutrición. 2008; 35(2):93-99.
- Wainerman C y Geldstein R: Viviendo en familia: ayer y hoy. En Wainerman (comp.) Vivir en familia. UNICEF. Lozada. Bs.As. 1994.-

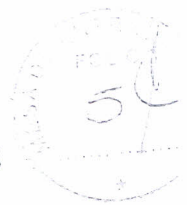
1864

Prof. Dr. ROGELIO J. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS



Nombre de la Asignatura

CÁTEDRA DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA II

1. Equipo Docente (Cargo y Nombre del docente y/o alumno)

Prof. Med. Sara B. Manzur
Lic. Natalia Avila

2. Ubicación Curricular

Segundo Cuatrimestre

3. Carga Horaria

98hs

4. Fundamentación

Anatomía y Fisiología II es una asignatura del segundo cuatrimestre del primer año de la carrera de formación del Licenciado en Nutrición e integrante del área básica de la misma. Su contenido temático aporta conocimientos sobre los principios fundamentales de estructura, organización y fisiológicos relacionados con la función de nutrición en el cuerpo humano. Las tres disciplinas que comprende son:

- Anatomía microscópica.
- Anatomía macroscópica.
- Fisiología humana.

La integración de las tres disciplinas tiene como objetivo que se comprenda desde las diferentes partes estructurales de una célula, la asociación de numerosas células en tejidos, la agrupación de tejidos para formar un órgano hasta qué son y cómo funcionan los aparatos y sistemas del organismo humano.

El enfoque multidisciplinario completa el iniciado en Anatomía y Fisiología I y el cual gira alrededor de un eje temático, la organización de la vida en el individuo humano, con dos ideas básicas a desarrollar:

1. Niveles de organización.
2. Funciones básicas.

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria
Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba
República Argentina
<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

1864

Prof. Dr. ROSELIO J. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA



Los niveles de organización se refieren a contenidos ordenados con un nivel de complejidad que va de la organización celular (conceptos aprendidos en biología), organización de células en tejidos y organización de tejidos en órganos y éstos a su vez organizados en sistemas y aparatos formando al ser humano. Una vez organizados en sus diferentes niveles los contenidos se integran en la función de nutrición del hombre. La función de relación y reproducción ya fueron abordados en Anatomía y Fisiología I.

La finalidad de la enseñanza integrada de estas tres disciplinas obedece a los propósitos y objetivos generales de la carrera en concordancia con el perfil profesional propuesto en el Plan de Estudio que promueve la formación de profesionales bajo el paradigma alternativo, cuyo énfasis está puesto en el proceso salud – enfermedad, en la multicausalidad del problema nutricional y en la actuación de los equipos de salud dentro de una realidad social.

El modelo del proceso de enseñanza y aprendizaje propuesto para esta asignatura se basa en otorgar un papel activo al alumno para la apropiación de los conocimientos significativos, así como también permitir la autoevaluación y la evaluación continua. Se rescata la importancia del compromiso conjunto, y la participación en las acciones a realizar como modelo para el futuro ejercicio profesional. ***"La mente no debe considerarse una vasija para llenar sino una fogata para encender"***

Plutarco

5. Objetivos

Anatomía y Fisiología II capacitará para:

- Comprender la dinámica interacción del ser humano y el medio que lo rodea para entender la multicausalidad de los problemas de salud y enfermedad, en especial los relacionados a la nutrición.
- Reconocer en el estudio de los niveles de organización y la función de nutrición del hombre, una visión integrada de la persona como ser bio – sico – social.
- Destacar la importancia del conocimiento integrado de estructura y función en los diferentes niveles de organización del ser humano para evitar la tendencia de atomizarlo.
- Valorar la importancia de la autoeducación y la creatividad como instrumentos esenciales para la formación y el desempeño profesional.



- Explorar la relevancia del conocimiento de cada estructura anatómica y su función en la aplicación clínica, profesional o cotidiana

6. Contenidos

UNIDAD 1: ASPECTOS GENERALES SOBRE LA FUNCIÓN DE NUTRICIÓN EN EL HOMBRE

Objetivos:

- Conocer los diferentes procesos que permiten la función de nutrición en el hombre.
- Integrar estos procesos en los niveles de organización de la vida en el hombre.

Contenidos:

La función de nutrición. Aprovechamiento de los alimentos y su transformación en el aparato digestivo. El transporte de los nutrientes a cada célula del organismo. La transformación y utilización de los nutrientes como energía y el papel del oxígeno. La excreción de los desechos metabólicos.

UNIDAD 2: APROVECHAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Objetivos:

- Conocer las características morfológicas del aparato digestivo para comprender los procesos de ingestión, digestión, absorción, metabolismo y excreción de los distintos alimentos que componen la nutrición humana.
- Relacionar estructura con función.
- Valorar la importancia de los contenidos de esta unidad para el futuro ejercicio profesional.

Contenidos

- Primer núcleo integrador: Generalidades.

Organización macroscópica y estructura histológica del tubo digestivo, cavidad abdominal y peritoneo.

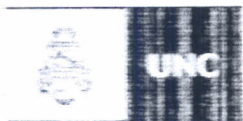
Funciones digestivas: función motora y secretora. Otras funciones.

Regulación nerviosa y humoral de las funciones digestivas.

- Segundo núcleo integrador: Ingestión.

El comportamiento alimentario: hambre, apetito y saciedad. La boca, lengua y papilas gustativas, dientes, aparato masticador, anatomía macro y microscópica.

Glándulas salivales: características morfológicas macro y microscópicas de parótida, submaxilar y sublingual. La secreción salival.



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICIÓN FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

Masticación: mecanismo y regulación.

Deglución: aspectos anatómicos macro y microscópico de faringe y esófago.

Mecanismo de la deglución.

- Tercer núcleo integrador: Digestión.

Digestión gástrica: anatomía macro y microscópica del estómago. Glándulas gástricas.

Funciones motoras, secretoras y otras del estómago.

Digestión pancreática: anatomía macroscópica e histología del páncreas. Secreción pancreática exócrina.

Secreción biliar: papel digestivo de la bilis.

Proceso digestivo de los hidratos de carbono, lípidos y proteínas.

- Cuarto núcleo integrador: Absorción.

Absorción entérica: anatomía macroscópica e histología del intestino delgado. Epitelio absortivo. Funciones entéricas.

Absorción colónica: anatomía macroscópica e histología del colon. Fisiología colónica.

Proceso absortivo de los hidratos de carbono, lípidos, proteínas, agua, vitaminas, y minerales.

Transporte de nutrientes al hígado: sistema de la vena porta.

- Quinto núcleo integrador: Metabolismo hepático.

El hígado: anatomía macroscópica, circulación hepática. Histología, el lobulillo anatómico y funcional. Vías biliares.

Metabolismo hepático sobre los hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y minerales.

Otras funciones hepáticas: almacenamiento, excretora, hormonal, inmunitaria y detoxificación.

- Sexto núcleo integrador: Excreción de los residuos alimentarios.

Formación de las heces. Papel de la fibra dietaria y de la flora bacteriana.

Defecación: anatomía macro y microscópica del recto y conducto anal. Morfología funcional. Mecanismo de la defecación.

UNIDAD 3: TRANSPORTE DE NUTRIENTES

Objetivos:

- Conocer el papel que cumple el aparato cardiovascular y el sistema circulatorio en la función de nutrición del organismo.
- Analizar la constitución y los fenómenos fisiológicos del corazón

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria

Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba

República Argentina

<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

1 8 6 4

Prof. Dr. ROGERIO PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

- Esquematizar los factores que determinan y regulan la circulación de la sangre y el intercambio de nutrientes a nivel capilar.

Contenidos:

- Primer núcleo integrador: Función cardíaca

Organización del aparato cardiovascular

Corazón: aspectos anatómicos macro y microscópicos.

Fisiología cardíaca: el corazón como bomba. Propiedades del miocardio. Ciclo cardíaco.

- Segundo núcleo integrador: La circulación de la sangre.

Características de la circulación.

Arterias, capilares y venas: características anatómicas, histológicas y funcionales.

Fisiología de la circulación: hemodinamia, presión y pulso arterial.

Fisiología del intercambio de nutrientes a nivel capilar. Circulación venosa y linfática.

Análisis integral de la circulación, regulación nerviosa y humoral.

UNIDAD 4: TRANSFORMACION Y UTILIZACION DE ENERGIA

Objetivos:

- Reconocer el papel que cumple el aparato respiratorio en la función de nutrición del organismo.
- Describir la organización macro y microscópica y funcional de los órganos que constituyen el aparato respiratorio.
- Reconocer la importancia morfofuncional del intercambio gaseoso a nivel alveolo – capilar y capilar – tisular para el proceso respiratorio.
- Relacionar la respiración celular con la transformación y utilización de la energía en el hombre.

Contenidos:

Organización macro y microscópica y funcional de los órganos que constituyen el aparato respiratorio.

Mecánica respiratoria: ventilación pulmonar, hematosis, transporte de oxígeno y dióxido de carbono y regulación de la respiración.

Respiración celular en la transformación y utilización de la energía.

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria
Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba
República Argentina
<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

1864

Prof. Dr. ROSELIO DI PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

UNIDAD 5: EXCRECIÓN DE DESECHOS METABÓLICOS

Objetivos:

- Reconocer el papel del aparato urinario en la función de nutrición.
- Describir las características anatómicas e histológicas del riñón y de las vías urinarias con especial énfasis en la neurona para analizar los procesos involucrados en la formación de la orina.

Contenidos:

Organización general del aparato urinario.

Riñón: morfología macro y microscópica. Descripción morfológica del nefrón.

Formación de las vías urinarias: características morfo – funcionales. La micción.

Equilibrio ácido – base.

UNIDAD 6: INTEGRACION Y REGULACION METABOLICA

Objetivos:

- Comprender la encrucijada metabólica.
- Integrar los mecanismos reguladores de las diferentes vías metabólicas.

Contenidos:

Revisión del metabolismo de los glúcidos, lípidos y proteínas. Encrucijada metabólica.

Metabolismo basal.

Factores que regulan el metabolismo.

Regulación hormonal de las funciones metabólicas.

7. Metodología de Trabajo

ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE – ALUMNO

La actividad docente – alumno esta organizada en

- I. Clases teóricas (CT)
- II. Trabajos prácticos (TP)
- III. Evaluaciones parciales (P)

I- CLASES TEORICAS

Objetivo:

- Desarrollar la orientación general de la materia en sus aspectos fundamentales, para luego profundizar en los diferentes contenidos del programa.

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria
Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba
República Argentina

<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

Prof. Dr. ROGELIO D. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

1864

- La clase es una actividad no obligatoria, están todos invitados y te sugerimos asistir. En las clases proyectamos filmillas y videos, que te ayudaran a entender los temas del programa. Es conveniente que vayas a clase con el tema leído para sacarte dudas que puedas tener.

II. TRABAJOS PRACTICOS

Objetivos:

- Comprender los contenidos de la asignatura a partir de sus aspectos prácticos (observación macroscópica, microscópica y de fenómenos fisiológicos).
- Adquirir una actitud crítica para poder discutir con sus compañeros e instructores estos aspectos.

Esta actividad es obligatoria y evaluable

Pasos a seguir:

- Para cumplir con los objetivos es necesario que asistas habiendo estudiado el tema del T.P.
- Tendrás en la Guía de T.P. los temas para prepararlos y hacer las experiencias que desees efectuar en tu casa.
- Esta actividad se desarrollará en grupos que se denominan comisiones.
- En los prácticos se te harán preguntas orales sobre el tema y al final habrá una evaluación escrita.
- Vas a observar preparados histológicos y órganos humanos.
- Con todo el grupo realizarán las experiencias fisiológicas descriptas en la guía.

Importante: para asistir y realizar los trabajos prácticos, todo alumno deberá tener su ficha identificatoria con la foto respectiva.

1864



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

8. Evaluación

III. EVALUACIONES

En todo momento se tendrán en cuenta dos criterios para evaluar:

- a) el proceso de construcción del conocimiento
- b) los contenidos de la asignatura.

La evaluación del proceso de construcción del conocimiento tiene como objetivo realizar un seguimiento del proceso de enseñanza – aprendizaje, de tal manera que el docente pueda saber sobre la marcha de los alumnos y estos a su vez poder realizar una autoevaluación.

Las pautas a tener en cuenta para evaluar son: la relación teórico – practica a nivel de asimilación: análisis y síntesis.

Esta evaluación se realizará mediante preguntas a la totalidad del curso durante las clases teóricas, en los trabajos prácticos y en el teórico practico.

La evaluación de los contenidos tiene como objetivo diagnosticar mediante pruebas escritas si los alumnos alcanzaron el nivel de contenidos previstos.

Las pautas a tener en cuenta serán la claridad conceptual, nivel de transferencia y relaciones teóricas.

Estas evaluaciones se realizarán en los trabajos prácticos, teórico práctico, exámenes parciales y examen final al terminar la asignatura. Los parciales estarán contruidos con preguntas de opción múltiple, esquemas o dibujos a completar. Se dará por aprobado con el 40 % de las respuestas correctas.

El examen final de la materia será escrito, con cinco temas a desarrollar para los alumnos regulares y diez temas para los alumnos libres.

REGULARIDAD

Se obtendrá con el 80% de las actividades prácticas, asistidas y aprobadas y el 100 % de las evaluaciones parciales, aprobadas con el 40 % del total de puntos. Solo se podrá recuperar un parcial si este hubiera sido aplazado o no realizado por enfermedad (previa presentación de Certificado medico expedido por Bienestar Estudiantil)

PROMOCION

Podrán optar a la condición de alumnos promocionales, aquellos que cumplan con las condiciones de alumno regular, mas los siguientes requisitos

- El 80 % de los TP aprobado con 7 puntos o mas.

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria
Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba
República Argentina
<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

1864

Prof. Dr. ROSELIO J. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICION
FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS

- Todos los parciales aprobados con 70 % o mas de puntaje, sin recuperatorios
- 80 % de asistencia a clase teóricas, con un máximo de seis faltas

9. Bibliografía General

BIOLOGÍA CELULAR Y ANATOMIA MICROSCOPICA

DE ROBERTIS Y DE ROBERTIS E.M.F. "Biología Celular y Molecular" Ed. Ateneo. Argentina.

DI FIORE, Mariano. "Atlas de Histología Normal". Ed. Ateneo.

GENESER. "Histología" Ed. Panamericana. España.

MONIS Y VALENTICH. "Histología Celular y Citogenética" Cba. Argentina.

MONIS Y COL. "Manual teórico práctico de Histología, Embriología, Genética" T I. Cba. Argentina.

PARISI DE FABRO. "Histología, Embriología y Genética".

LESSON Y LESSON. "Texto Atlas de Histología"

ROSS, ROMRELL, KAYE – Histología (texto y atlas color) – 1997.

EYNARD A, VALENTICH M, ROVASIO R – Histología y embriología del ser humano – Ed. Triunfar - Córdoba – 2001.

FISIOLOGÍA

CELIS, M. E. "Fisiología Humana". Tomo I (1998). Tomo II (1999).

GANONG, W.E. "Fisiología Médica".

HOUSAY Y COL "Fisiología Humana".

BRAIER, Y. "Fisiología y Clínica de la Nutrición".

GUYTON, A. "Tratado de Fisiología Médica".

MEYER, P.H. "Fisiología Humana".

RODRIGUEZ Y ASKOR. "Fisiología Humana".

BEST Y TAYLOR "Bases Fisiológicas de la Práctica Medica"

ANATOMÍA

GRANT. "Atlas de Anatomía".

GRAY. "Anatomía".

LATARJET Y RUIZ LIARD. "Anatomía Humana".

TESTUT Y LATARJET. "Anatomía Humana".

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria

Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba

República Argentina

<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

1864

Prof. Dr. ROGERIO P. PIZZI
SECRETARIO TECNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

KEITH L. MOORE - Anatomía con orientación clínica – 1993.

GARDNER. GRAY, O RAHILLY – Anatomía – 1986.

INTEGRADOS

CURTIS. H. "Biología" Ed. Panamericana.

JACOB Y FRANCONI. "Anatomía y Fisiología".

TORTORA – DERRICKSON. "Principios de Anatomía y Fisiología"

BRUTTI Nilda, MANZUR Sara – Guía de contenidos teóricos de Anatomía y Fisiología
– Escuela de Nutrición – FCM – UNC.

BRUTTI Nilda, MANZUR Sara - Manual Integrado de Anatomía macro y microscópica
con fisiología – FCM – UNC –

1864

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria
Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba
República Argentina
<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

Prof. Dr. ROGELIO D. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

Nombre de la Asignatura

FISIOPATOLOGIA Y DIETOTERAPIA I

1. Docente a cargo

Lic. Alejandra Celi

2. Ubicación Curricular

1° cuatrimestre, 3° año

3. Carga Horaria

128hs

4. Fundamentación

La Cátedra de Fisiopatología y Dietoterapia I constituye una asignatura del Plan de Estudios de la Carrera Licenciatura en Nutrición, ubicada en el primer cuatrimestre del 3° año del mencionado Plan.

Su objeto de estudio es la enfermedad: su anatomía, fisiología y manifestaciones clínicas y la acción terapéutica de los alimentos con el fin de lograr un efecto positivo en el mantenimiento del estado nutricional y en los diferentes niveles prevención.

Los conocimientos que aporta la asignatura competen al campo del desarrollo profesional del Área Asistencial.

La interrelación de esta materia con otras disciplinas se extiende desde la Química Biológica con en el estudio de los nutrientes esenciales y sus relaciones dinámicas independientes, pasando por los conocimientos de los ciclos vitales y las necesidades de nutrientes, aportados por la Anatomía, la Fisiología y la Nutrición Normal.

Para poder ejercer la terapéutica alimentaria, es necesario el estudio de numerosas materias que se conjugan para cumplir sus objetivos. Entre ellas se destacan la Bromatología, la Técnica Dietética y la Técnica Dietoterápica.

El programa considera el perfil epidemiológico prevalente, en todas las patologías.

Se promueve en todos los casos el concepto de que los profesionales de la Salud tienen la responsabilidad de conocer y comprender a los pacientes a través del estudio y cuidado integral e individualizado de cada persona como un ser biopsicosocial. No debe olvidarse que a diferencia de la medicación, el alimento constituye una parte muy importante de la vida cotidiana del hombre, que su relación con la enfermedad es puramente accidental y su finalidad no es solamente saciar el hambre.

El abordaje de la secuencia de los contenidos responde a la necesidad de considerar el estado nutricional como el eje prioritario en el diagnóstico y tratamiento del individuo con patologías.

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria

Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba

República Argentina

<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

1864

Prof. Dr. ROGÉLIO D. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

5. Objetivos

Capacitar al alumno, a los fines de que sea capaz de:

- ✓ Conocer la etiología, características, evolución y consecuencias de la enfermedad en estudio, analizando los principios de prevención y tratamiento
- ✓ Reconocer la importancia del diagnóstico y tratamiento alimentario- nutricional como ejes terapéuticos
- ✓ Relacionar los aspectos fisiopatológicos de la enfermedad con los fundamentos de la terapéutica nutricional
- ✓ Aplicar el tratamiento alimentario- nutricional en los casos que se requieran, basándose en las alteraciones metabólicas y/o digestivas ocasionadas por la enfermedad.
- ✓ Asumir una actitud favorable hacia la ejecución de acciones en un abordaje interdisciplinario
- ✓ Desarrollar una actitud responsable y ética.

6. Contenidos

MODULO I:

EVALUACIÓN NUTRICIONAL EN EL PACIENTE ADULTO

Contenidos del Módulo

- Métodos de evaluación nutricional: determinación de factores nutricionales adversos, valoración global subjetiva, valoración nutricional objetiva
- Evaluación nutricional objetiva: revisión de historia clínica, entrevista con el paciente: historia nutricional y alimentaria, examen físico, medición y valoración de datos antropométricos, determinación de la composición corporal, evaluación bioquímica e inmunológica
- Diagnóstico clínico nutricional
- Determinación de requerimientos nutricionales: energéticos. Macronutrientes y micronutrientes

MODULO II:

CUIDADO NUTRICIONAL EN SITUACIONES CARENCIALES

DESNUTRICIÓN

Contenidos del Módulo

- Definición
- Epidemiología
- Clasificación
- Fisiopatología en el proceso de desnutrición: ayuno e inanición prolongada y estrés hipermetabólico
- Valoración del estado nutricional: aspectos clínicos y metabólicos. Diagnóstico de los diferentes estados de déficit.
- Requerimientos nutricionales en el individuo desnutrido
- Apoyo nutricional: oral, enteral y/o parenteral
- Vías de alimentación: selección, indicaciones y contraindicaciones

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria
Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba
República Argentina

<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

Prof. Dr. ROGELIO D. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

1864



ANEMIA.

Contenidos del Modulo

- Metabolismo del hierro
- Componentes de la sangre normal: eritrocitos, leucocitos (granulocitos, monocitos, linfocitos) y plaquetas.
- Hematocrito, hemoglobina, recuento de eritrocitos, índices absolutos (VCM, HCM, CHCM), recuento de leucocitos, recuento de plaquetas.
- Eritropoyesis: factores necesarios para la hematopoyesis: hierro, ácido fólico, vit. B12, vit. B6, ácido ascórbico, vit. E, aminoácidos y proteínas, Cu, Mn, Co y Zn.
- Anemia: definición, incidencia y prevalencia, clasificación.
- Causas, manifestaciones clínicas, consecuencias de cada uno de los tipos de anemia.
- Evaluación: clínica, dietética y bioquímica.
- Hierro, anemia e infección
- Objetivos del tratamiento dietoterápico.
- Requerimientos y recomendaciones de cada nutriente hematopoyético.
- Planificación del tratamiento según la causa.

OSTEOPOROSIS

Contenidos del Modulo

- Calcio y balance cálcico en el organismo
- Acción hormonal sobre el metabolismo óseo
- Definición, prevalencia de osteoporosis
- Factores de riesgo y causas
- Tipos de osteoporosis
- Objetivos del tratamiento dietoterápico.
- Requerimientos y recomendaciones de calcio
- Biodisponibilidad del calcio
- Planificación del tratamiento

MODULO III

ENFERMEDADES DEL APARATO DIGESTIVO

Contenidos del Modulo

BOCA Y ESOFAGO

- Alteraciones del gusto: causas y consecuencias
- Estomatitis: definición
- Carencias vitamínicas
- Objetivos y planes alimentarios en estomatitis y carencias vitamínicas
- Disfagia. Acalasia
- Definición, etiología, patología y patogenia. Manifestaciones clínicas.
- Planificación alimentaria de acuerdo al estado nutricional.
- Reflujo gastroesofágico
- Etiología, manifestaciones clínicas, consecuencias del reflujo a largo plazo.
- Objetivos del tratamiento dietético. Recomendaciones generales y específicas.
- Esofagitis aguda y crónica
- Causas y consecuencias. Tratamiento dietoterápico.
- Obstrucción esofágica: causas y consecuencias. Cáncer de esófago.
- Tratamiento dietoterápico, apoyo nutricional por vías de excepción.

ESTOMAGO Y DUODENO

- Gastritis

- Fisiopatología de las gastritis agudas y crónicas
- Objetivos nutricionales en gastritis y sus complicaciones
- Planificación del tratamiento dietoterápico. Medicas higiénico – dietéticas
- Úlcera gástrica y duodenal
- Definición, incidencia, etiopatología, clínica y complicaciones.
- Objetivos nutricionales.
- Problemas nutricionales secundarios a cirugía gástrica y duodenal.
- Planes alimentarios de rehabilitación postquirúrgica. Objetivos del tratamiento
- Recomendaciones dietéticas.
- Síndrome de dumping: definición, causas y consecuencias (pérdida de peso, deficiencias selectivas, diarreas, enfermedades intestinales).
- Cáncer gástrico.
- Planes de apoyo nutricional.

INTESTINO DELGADO

- Anormalidades en la digestión a absorción.
- Mecanismos fisiopatológicos
- Manifestaciones clínicas
- Estudios diagnósticos: hematológicos, bioquímicos, morfológicos.
- Diarrea
- Definición
- Fisiopatología
- Clasificación
- Malabsorción
- Definición, clasificación, signos y síntomas.
- Enteropatía por gluten
- Definición. Síntomas y signos.
- Planificación del tratamiento dietoterápico: objetivos, recomendaciones dietéticas.
- Intolerancia a los disacáridos: deficiencia de disacaridasas.
- Causas. Síntomas y signos.
- Tratamiento dietoterápico.
- Inmunología del intestino delgado

INTESTINO GRUESO

- Intestino grueso: conceptos sobre anatomía, histología y fisiología del mismo.
- Absorción y secreción de agua, electrolitos, macro y micronutrientes.
- Motilidad: mecanismos reguladores
- Diarrea
- Clasificación según la causa generadora
- Enfermedad inflamatoria intestinal
- Enfermedad de Crohn
- Colitis ulcerosa
- Objetivos y características de los tratamientos dietoterápicos en las enfermedades inflamatorias del colon.
- Anormalidades de la flora colónica.
- Constipación.
- Definición
- Fisiopatología
- Clasificación.
- Colon irritable, diverticulosis, diverticulitis, cáncer de colon
- Etiología, fisiopatología, clínica y tratamiento
- Dietoterapia en cada una de las entidades
- Planes de prevención



- Fibra dietética:
- Tipos, propiedades, utilización.
- Fibra dietética y microflora intestinal.

HIGADO Y VIAS BILIARES

- Mecanismos metabólicos específicos del hígado durante el estado postabsortivo y el estado de ayuno.
- Enfermedades hepáticas agudas y crónicas: clasificación, fisiopatología, clínica, evolución
- Hepatitis: clasificación según el agente etiológico, clínica, planes de alimentación según su clasificación
- Alcohol y enfermedad hepática
- Hígado graso y cirrosis hepática.
- Encefalopatía hepática: fisiopatología, clínica, evolución, objetivos de la dietoterapia: manejo de macro y micronutrientes, indicaciones alimentarias y nutricionales.
- Cálculos biliares: clasificación, patologías asociadas a cálculos biliares

PANCREAS

- Anatomía y fisiología normal. Funciones exócrinas y endócrinas, regulación.
- Pancreatitis aguda
- Etiología: fisiopatología, clínica, complicaciones, objetivos del tratamiento dietoterápico, requerimientos nutricionales: elección de las vías de alimentación
- Pancreatitis crónica e insuficiencia pancreática: etiología, fisiopatología, clínica, objetivos dietéticos: aporte de macro y micronutrientes

7. Metodología de Trabajo

La modalidad de trabajo apunta a promover el **trabajo independiente y cooperativo**, con encuentros **áulicos** y actividades **extra-áulicas** a partir del trabajo individual y grupal.

Los encuentros áulicos comprenderán el desarrollo teórico de los contenidos programáticos a cargo de los docentes mediante clases expositivas dialogadas, lectura comprensiva, presentación de casos, estimulando la participación permanente del alumno.

Las actividades extra-áulicas se desarrollarán a partir del diseño metodológico de guías de resolución de problemas, ejercitación, estudio de casos clínicos, generando espacios de análisis, discusión y reflexión. Se prevén actividades grupales guiadas por un coordinador docente.

8. Evaluación

La evaluación será permanente y formativa a lo largo del recorrido de la materia. Para acceder a la regularidad de la materia el alumno deberá:

- aprobar la totalidad de las instancias parciales escritas teórico y prácticas (**individuales**).
- aprobar el 80% de las parciales escritas teórico y prácticas (**individuales**) y aprobar la instancia de evaluación oral integradora teórico - práctica (**individuales**)
- entregar y aprobar el/los trabajos prácticos solicitados oportunamente por el docente: casos clínicos (**grupales**)

Evaluaciones parciales de los aspectos teóricos y prácticos: se realizarán 3 evaluaciones parciales teórico - prácticas escritas, 1 evaluación teórica - práctica integradora oral. Las evaluaciones serán individuales.



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

Se entregará 1 trabajo práctico: análisis de casos clínicos y justificación de la intervención nutricional, grupal.

En caso de inasistencia justificada (según reglamentación vigente) podrán acceder a la instancia de recuperación oral integradora, teniendo aprobados los restantes parciales teórico – prácticos escritos.

9. Bibliografía General

- Mora R. Soporte Nutricional Especial. 2º edición, Colombia. Ed. Médica Panamericana 1997.
- Rombeau, J. Nutrición Clínica. Alimentación Enteral. 3º edición, México Ed. Mc. Graw- Hill. Interamericana 1998.
- Smith – Thier. Fisiopatología. Principios Biológicos de la Enfermedad. Ed. Panamericana. 1998
- Tomas M Devlin. Bioquímica. Ed. Reverté S.A. 3º edición 1999
- Bioquímica. Libro de Texto con Aplicaciones Clínicas. Thomas M. Devlin, Ph. D. 1999
- Krause's Food Nutrition y Diet Therapy 10º edition, 2000
- Torresani ME., Somoza MI., Lineamientos para el Cuidado Nutricional. Ed. Eudeba. 2001
- Shils, M. Nutrición en Salud y Enfermedad. Vol. I y II. 9º México. Ed. Mc Graw- Hill. Interamericana, 2002.
- Girolami, D. Fundamentos de Valoración Nutricional y Composición Corporal. Ed. El Ateneo. 2003. 255 – 292
- Zavala, A. Guía de Nutrición y Diabetes. Ed. Prensa Médica Argentina, 2004.
- Miján de la Torre A. Nutrición Clínica: Bases y Fundamentos. Ed. Doyma. 2000
- José Mataix Verdú. Nutrición y Alimentación Humana. Ed. Océano/Eregon. 2005
- Braguinsky J. Obesidad. Ed. El Ateneo. 2007.
- Nutrición: Texto y Atlas. Biesalski – Grimm. Ed. Panamericana. 2009

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria
Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba
República Argentina
<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

1864

Prof. Dr. ROGELIO F. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

2. Ubicación Curricular

4to año

3. Carga Horaria

56hs

4. Fundamentación

FUNDAMENTACIÓN

La creciente información que pueden intercambiar los seres humanos, llevó a la conformación de la Informática, disciplina que crea métodos, organizaciones y herramientas del manejo de la información.

La informática, es muy amplia por lo que genera la necesidad de que se especialice en relación a las necesidades u objetivos de cada disciplina.

La Informática aplicada a la Nutrición utiliza teorías, métodos y técnicas dirigidos a solucionar, describir y analizar problemas específicos del área de la Nutrición, por lo que se plantea un enfoque multidisciplinario de la misma.

Está orientada a conseguir que el alumno desarrolle habilidades y destrezas, y se familiarice con su uso como un importante instrumento para el desarrollo de sus actividades. Además los contenidos en ella desarrollados lograrán la concreción del trabajo de investigación final de la Lic. en Nutrición y desde allí guiarán en la construcción de los saberes de esta disciplina. Siendo una materia muy instrumental, se dará un enfoque experimental actuando el docente como regulador y guía en dicho proceso.

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria

Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba

República Argentina

<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

Prof. Dr. ROCELIO D. PIZZI
SECRETARIO TÉCNICO
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

1864



5. Objetivos

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Los estudiantes deberán ser capaces de:

- Adquirir los conocimientos y habilidades que le permitan utilizar las herramientas que la informática pone a su disposición en el contexto de la profesión, como recurso para su práctica y desarrollo profesional futuro.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Manejar herramientas de búsqueda de información.
- Analizar y presentar datos mediante el uso de diferentes herramientas informáticas.
- Usar programas de análisis de información nutricional.
- Realizar presentaciones de información usando programas informáticos.

6. Contenidos

EXTRUCTURA DE LOS CONTENIDOS

UNIDAD I: "INTRODUCCION A LA INFORMÁTICA"

Conocimiento de la Informática aplicada a la Nutrición. Utilización en el área de la Nutrición. Tareas específicas de su uso.

UNIDAD II : "BUSCADORES DE INFORMACIÓN"

Tipos de Buscadores. Bases generales de su uso. Manejos de buscadores específicos.

UNIDAD III : "ANÁLISIS DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL"

Programas de análisis de información Nutricional. Características generales. Manejo y utilidades de los mismos. Programas: Nutrio 1,3; EPI INFO versión 6, Fo.De.Com., etc.

UNIDAD IV "ANÁLISIS DE INFORMACIÓN GENERAL"

Uso de programas de procesamiento de información de alcance masivo. Resúmenes de información con diferentes programas (Excel, Word; etc.).

UNIDAD V "PRESENTACIÓN DE INFORMACION"

Programas de presentación de información. Tipos. Aplicación de Microsoft Power Point. Contenidos y su utilización.

7. Metodología de Trabajo

ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

El programa se implementará a través de dos instancias:

Teórica: En cuyas clases se plantea introducir los conocimientos teóricos y acercar la información que le permitan al alumno interpretar los conceptos de la materia.

Práctica: En la cuál se aplican los conocimientos teóricos adquiridos y se vuelve a trabajar sobre los conceptos y de esta manera determinar los avances y dudas de los alumnos, tanto en forma individual como grupal.



Universidad
Nacional
de Córdoba

ESCUELA DE NUTRICIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

RECURSOS

- Teórica: pizarra, tiza, borrador, textos, Guías de Trabajos Prácticos, Programa de la Asignatura, computadoras, cañón, micrófono.
- Práctica: Pizarra, tiza, borrador, textos, Guías de Trabajos Prácticos, Programa de la Asignatura, Computadoras, programas informáticos, micrófono.

8. Evaluación

PROPUESTA DE EVALUACIÓN

Evaluación Diagnóstica: Al inicio de las actividades teórico-prácticas, mediante interrogatorio oral y práctica en sala de computación, con la finalidad de detectar conocimientos previos de la materia y reorientar el trabajo de los contenidos de la materia si fuese necesario.

Evaluación Formativa: Se realizará en forma continua durante todo el proceso de desarrollo de los trabajos prácticos.

Evaluación Sumativa: Se realizarán dos parciales obligatorios a través de un instrumento de preguntas múltiples, que deben ser aprobados, un parcial recuperatorio y 1 prácticos integrador grupal.

Requisitos para obtener la condición de alumno regular

1. Aprobar dos parciales con más de cuatro puntos.
2. Aprobar el 80 % de los prácticos.
3. Aprobar el Prácticos Integradores con más de 7 puntos.

Requisitos para obtener la condición de alumno promocional

1. Aprobar dos parciales con más de siete puntos.
2. Aprobar el 80 % de los prácticos semanales.
3. Aprobar el Práctico Integrador con más de 7 puntos.

9. Bibliografía General

- CF. P. WATZLAWICK, J y otros. Teoría de la Comunicación Humana. Editorial Herder. Barcelona, 1995.
- SHORTLIFFE, EDWUAR H, Medical Informatics Training and Research at Columbia University. Yearbook of Medial Informatics 2202. N.York.
- BORDÓN, L.G.. (1999). Estadística aplicada a Ciencias de la Salud: una herramienta de la investigación. 5ª. Ed. Ed. del autor.
- DIAZ, M P., ABALLAY, Laura, FERNANDEZ Daniela; " Compendio de Ejercicios Prácticos de Estadística y Bioestadística", 2001.
- POU, SONIA, HAULET, CECILIA Excel una herramienta en Estadística, APUNTE 2003. Cátedra De Estadística. "Manuales de programas usados.
- ABALLAY L, NICLIS C, CASALE MC, Manual de informática aplicada a la Nutrición. Apunte 2009.

1864

Edificio Escuelas – Enrique Barros s/n – Ciudad Universitaria

Tel: 0351-4334453 / 54 – C.P. 5000 – Córdoba

República Argentina

<http://www.nutricion.fcm.unc.edu.ar>

Prof. Dr. ELIO D. PIZZI
Escuela de Nutrición
Facultad de Ciencias Médicas
Universidad Nacional de Córdoba