



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO I - Contenidos Curriculares Básicos - Lic. en Nutrición

ANEXO I

CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS DE LA CARRERAS DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Los contenidos curriculares básicos que se presentan contemplan los aspectos éticos, científicos, técnicos y psicosociales indispensables para el ejercicio profesional.

El/la profesional de la Nutrición tiene la responsabilidad de desarrollar su tarea tomando como eje de intervención la alimentación y su impacto en la salud de individuos/grupos y/o poblaciones. Entiende, asimismo, a la alimentación y nutrición como procesos complejos atravesados por múltiples determinaciones: biológicas, históricas, políticas, sociales, económicas, culturales y ambientales.

La tarea del Licenciado en Nutrición está marcada por el saber que establece cuál/es son las decisiones asertivas, los criterios a desplegar tomando en consideración las dimensiones ya mencionadas, el proceso de salud-enfermedad y la evaluación nutricional que establece estado nutricional de individuos/grupos o poblaciones, a fin de realizar un diseño y prescripción de planes de alimentación y la administración de servicios alimentarios acordes a una mirada integral de la situación a abordar, sin circunscribirse a reglas rígidas o mecanicistas que homogenicen las intervenciones.

Los contenidos curriculares básicos están organizados atendiendo a garantizar la formación para el correcto desempeño de las actividades reservadas al título de Licenciatura en Nutrición, sin que esto involucre etapas, ciclos o cualquier otra estructura curricular. Dicha organización depende, exclusivamente, de las decisiones de cada carrera.

Los ejes que aquí se proponen tienen solo el papel de ordenar esta presentación. De ninguna manera constituyen un principio de organización de los Planes de estudio o de la conformación de asignaturas. Los contenidos que se detallan a continuación podrán ser reagrupados y reorganizados de acuerdo con las decisiones y orientaciones de cada Universidad o Unidad Académica responsable de la elaboración del correspondiente Plan de Estudios en uso de su autonomía y de lo establecido por la Ley de Educación Superior.

CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS

| | EJES TEMÁTICOS | CONTENIDOS BÁSICOS |
|-------------------------|--|--|
| FORMACIÓN BÁSICA | ASPECTOS BIOLÓGICOS | <p>Compuestos inorgánicos y orgánicos. Biomoléculas estructura y función. Bases moleculares. Vías metabólicas.</p> <p>Niveles de organización del cuerpo humano: Biología celular. Estructuras histológicas, anatómicas y mecanismos fisiológicos de los sistemas. Principios de genética</p> <p>Principios de la microbiología y parasitología humana y su relación con la nutrición.</p> <p>Bases fisiológicas y metabólicas de la utilización de los nutrientes en el ser humano a lo largo de las etapas de la vida.</p> |
| | ASPECTOS PSICOSOCIOCULTURALES Y ECONÓMICOS DE LA ALIMENTACIÓN | <p>La complejidad del acto alimentario. Factores sociales, económicos, culturales y psicológicos que intervienen en la adquisición de hábitos alimentarios. Enfoque intercultural. Perspectiva de género.</p> <p>Desarrollo de la cadena de valor alimentaria. Modelos de política económica alimentaria: Producción y Comercialización de alimentos. Salud ambiental. Estrategias domésticas de consumo. Indicadores de desarrollo económico. Canastas de alimentos.</p> |
| | ÉTICA, BIOÉTICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL | <p>Bioética. Enfoque de Derechos. Relación Nutricionista-Paciente/Consultante/individuo- Familia-Comunidad. Ética en investigación</p> <p>Marco legal y regulatorio de la profesión</p> |
| | METODOLOGÍA CIENTÍFICA APLICADA A LA PRÁCTICA PROFESIONAL | <p>Tipos de Investigación aplicada en salud.</p> <p>Diseño metodológico. Procedimientos de recolección, análisis de los datos y modelos de informe de resultados. Uso de motores de búsqueda.</p> <p>Uso de tecnologías de la información y la comunicación en la práctica profesional.</p> <p>Conocimiento del idioma extranjero, inglés o portugués, en el nivel de comprensión de textos.</p> |

| | EJES TEMÁTICOS | CONTENIDOS BÁSICOS |
|-----------------------------|--|---|
| FORMACION ESPECIFICA | ASPECTOS RELACIONADOS CON EL ALIMENTO | <p>Clasificación, composición y características físicas y químicas de los alimentos. Alimentos fuente. Biodisponibilidad de nutrientes.</p> <p>Sistemas alimentarios. Operaciones fundamentales mecánicas, físicas, químicas y biológicas sobre los alimentos. Características sensoriales.</p> <p>Procesos relacionados a la bromatología, toxicología y tecnología de los alimentos y su producción. Buenas prácticas de manufactura. Calidad e inocuidad de alimentos.</p> <p>Legislación y marcos regulatorios nacionales, regionales e internacionales de alimentos. Rotulados y etiquetado nutricional de los alimentos.</p> |
| | ASPECTOS CLÍNICO-NUTRICIONALES | <p>Proceso de cuidado alimentario nutricional en las distintas etapas de la vida y en la actividad física y el deporte, de acuerdo con diversos patrones alimentarios.</p> <p>Necesidades nutricionales a lo largo de las etapas de la vida según propuestas de diferentes organismos nacionales e internacionales. Bases fisiopatológicas de las enfermedades relacionadas con la nutrición. Interacción fármaco-nutrientes. Nutrigenética y nutrigenómica. Evaluación nutricional. Diagnóstico e intervención alimentario nutricional con foco en la prevención y/o atención terapéutica. Monitoreo y seguimiento nutricional. Soporte nutricional. Consejería alimentario-nutricional.</p> |
| | NUTRICIÓN Y SALUD COLECTIVA | <p>Proceso de salud-enfermedad-atención y cuidado.</p> <p>Nutrición y salud colectiva. Protección integral de derechos humanos: derecho a la salud y alimentación. Determinación de la salud.</p> |

| | EJES TEMÁTICOS | CONTENIDOS BÁSICOS |
|--|--|---|
| | | <p>Planificación y gestión en salud. Políticas públicas. Salud, alimentación, bienestar y desarrollo humano. Planes, Programas, proyectos con componente alimentario y nutricional.</p> <p>Sistema y campo de la salud. Atención Primaria de la Salud. Redes en salud y alimentación. Estrategias de promoción de la salud, niveles de prevención de la enfermedad. Educación alimentaria nutricional (EAN). Guías alimentarias.</p> <p>Método epidemiológico. Situación epidemiológica nutricional. Medición del estado de salud de la población. Indicadores de salud, alimentación, nutrición y socioeconómicos. Encuestas alimentarias. Sistemas de vigilancia de la situación alimentario - nutricional. Perfiles nutricionales.</p> <p>Seguridad y Soberanía alimentaria.</p> |
| | <p>ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EN ALIMENTACIÓN</p> | <p>Administración y gestión de servicios de alimentación y nutrición en instituciones y organizaciones: dirección, organización, planificación, supervisión, evaluación y auditoría.</p> <p>Administración de recursos. Selección, formación y capacitación de recursos humanos. Control de gestión y evaluación. Costos y presupuesto. Contrataciones y compras.</p> <p>Normas de bio-seguridad y sistemas de calidad.</p> <p>Sustentabilidad aplicada en los sistemas de servicios de alimentación y nutrición. Reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos.</p> <p>Planificación y organización de asistencia alimentaria en emergencia.</p> |

