

HURLINGHAM, 23 AGO 2017

VISTO el Estatuto, el Reglamento Interno del Consejo Superior de la UNIVERSIDAD NACIONAL de HURLINGHAM y el expediente Nro. 211/17 del registro de esta Universidad, y

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Consejo Superior aprobar los planes de estudio de acuerdo al artículo Nro. 24 inciso l) del Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL de HURLINGHAM.

Que a través del expediente Nro. 211/17, el Consejo Directivo del Instituto de Salud Comunitaria eleva al Rector la propuesta de plan de estudio para la carrera de Licenciatura en Nutrición para su consideración, de acuerdo a lo establecido en el artículo Nro. 43 inciso c) del Estatuto de esta Universidad.

Que analizado el mismo, el Rector lo remite para su tratamiento por la comisión de Enseñanza atento lo establecido en el artículo Nro. 30 del Reglamento Interno del Consejo Superior.

Que reunida la comisión de Enseñanza, esta recomienda por unanimidad que el citado plan de estudio se apruebe.

Que resulta necesaria la aprobación del plan de estudio mencionado.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Estatuto y el Reglamento Interno del Consejo Superior de la UNIVERSIDAD NACIONAL de HURLINGHAM y luego de haberse resuelto en reunión del día 23 de agosto de 2017 de este Consejo Superior.

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM

RESUELVE:

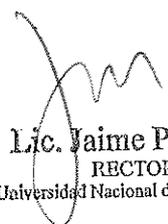
ARTÍCULO 1°. - Crear la carrera "Licenciatura en Nutrición" del Instituto de Salud Comunitaria de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM.

ARTÍCULO 2°. - Aprobar el Plan de Estudios de la Carrera "Licenciatura en Nutrición" del Instituto de Salud Comunitaria de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM que se acompaña en el Anexo Único formando parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3°. - Regístrese, comuníquese y archívese.

RESOLUCIÓN C.S. N° 000054


Lic. Nicolás Vilela
SECRETARIO GENERAL
Universidad Nacional de Hurlingham


Lic. Jaime Perczyk
RECTOR
Universidad Nacional de Hurlingham

I. Denominaciones generales

Denominación de la carrera:

Licenciatura en Nutrición

Título otorgado:

Licenciada/o en Nutrición.

Duración:

5 años

Carga horaria:

3.152 hs

II. Objetivos

La carrera tiene por objetivo formar profesionales con solidez tanto en lo técnico como en los aspectos sociales, éticos y culturales, para su inserción en el medio social, comprometidos con la problemática alimentaria y nutricional de la comunidad. Esto implica que dichos profesionales alcancen una alta calificación que facilite acciones en un nivel promocional de buenos hábitos alimentarios y optimización de los recursos para una buena alimentación, la prevención de situaciones de enfermedad ligadas a aspectos nutricionales tanto por recomendaciones como por diagnóstico precoz de las mismas, que contribuyan al sostenimiento de los aspectos nutricionales de las personas y de las comunidades con trastornos crónicos a fin de mejorar la calidad de la vida de dichas personas, y poder comprender los aspectos macroeconómicos, y políticos que hacen de la nutrición un eslabón de importancia en las distintas etapas del desarrollo social.

En definitiva, contará con una perspectiva que no sólo permita la realización laboral personal sino una inserción con perspectiva integral basada en la concepción de la salud como un derecho esencial para la población.

III. Perfil del título

Se aspira al desarrollo de un profesional universitario con capacidades, saberes, habilidades, para desempeñarse en ámbitos como la salud, el desarrollo social, la educación y la comunicación social, la problemática ambiental, la economía, y la industria alimentaria-nutricional, contribuyendo a la mejora y mantenimiento de la calidad de vida de las personas, familia y comunidad.

IV. Alcance del título



Las actividades profesionales que un **Licenciada/o en Nutrición** se enmarcan en las siguientes áreas: de 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

- Brindar conocimientos referidos a lo alimentario nutricional tanto a nivel individual como en el comunitario.
- 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, y curación y rehabilitación de procesos mórbidos instalados, según los niveles en los que le 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.
- Realizar, 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.
- Participar de actividades de Gestión y Administración de Servicios Alimentarios en los distintos ámbitos ejerciendo la Dirección Técnica en Servicios de Alimentación dentro del área de su competencia.
- Formar parte de comités de ética de diferentes organismos o instituciones, para el contralor del ejercicio profesional en las diferentes áreas de incumbencia.
- Participar activamente en el proceso de enseñanza – aprendizaje de las carreras de nutrición y en el desarrollo profesional de la misma.

V. Requisitos de ingreso

Acreditar estudios secundarios completos y finalizar la cursada del Curso de Introducción a la Cultura universitaria (ICU). Excepcionalmente, los mayores de 25 años que no posean título secundario, según lo establece el Artículo 7° de la Ley de Educación Superior 24.521, podrán ingresar siempre que demuestren los conocimientos necesarios a través de las evaluaciones que realice la Universidad en fecha anterior al inicio de la cursada del mencionado ICU.

El curso no es eliminatorio sino que está planteado como facilitador del inicio, ya que propende a la ejercitación en matemática y al análisis de textos y escritura; así como también la introducción al marco histórico y normativo universitario último paso de la expresión del ejercicio de derecho a la educación. Dicho curso tiene un requerimiento de compromiso presencial de 80% de las clases y de las tareas asociadas.

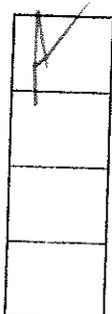
VI. Organización general del plan de estudios

Organización general del plan de estudios

La Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Hurlingham (UNAHUR) está conformada por 4 campos de formación que se complementan y articulan, atendiendo a su inserción en el marco del Instituto de Salud Comunitaria (ISC):

- Campo de formación común (CFC)
- Campo de formación básica (CFB)
- Campo de formación específica (CFE)
- Campo de integración curricular (CIC)

Las actividades que se desarrollan son:

- 
- Actividades Teóricas.** Orientadas al conocimiento científico, de carácter dinámico que en su conjunto conduce a los estudiantes a comprender el fundamento del ejercicio profesional.
 - Actividades Prácticas:** instancia fundamental donde los estudiantes realizan su formación supervisada en forma directa a la persona (persona, familia, grupo y comunidad) a través del cuidado de Nutricionistas / Lic. en Nutrición. Momento del desarrollo de la formación educativa que coloca al alumno en contacto más próximo con la realidad. Se remarca que desde el primer año de la carrera los alumnos entran en contacto con la práctica profesional. Las materias introducción a la salud comunitaria y nutrición comunitaria incluyen este tipo de actividades de territorio en su currícula.

El campo práctico buscará consolidarse en los distintos niveles de atención. El Municipio de Hurlingham cuenta con nueve Centros de Atención Primaria de la Salud (CAPS), el Hospital Municipal San Bernardino de Siena, el Hospital Odontológico y el Centro de Estimulación Temprana.

Por otra parte, como parte de la ampliación del vínculo con el Segundo Nivel de Atención (nivel hospitalario), se han logrado convenios con centros asistenciales de cercanía territorial, pertenecientes a la Región VII de la Provincia de Buenos Aires, sin desmedro de centros nacionales o provinciales correspondientes a otras regiones, como el GCBA.

Asimismo, se prevén actividades prácticas supervisadas en escuelas, fábricas, domicilios, e instituciones públicas, privadas y de obras sociales. Siendo esta instancia central en la formación profesional, las intervenciones que realice el estudiante requieren de supervisión docente directa.

Campo de Formación Común (CFC)



Todas las carreras de la Universidad Nacional de Hurlingham comparten el Campo de formación común (CFC). Este se refiere a un conjunto de asignaturas obligatorias que se dictan en todas las carreras. El CFC comprende las siguientes asignaturas:

Asignaturas:

1. Asignatura UNAHUR I
2. Asignatura UNAHUR II
3. Nuevos entornos y lenguajes: la producción de conocimiento en la cultura digital.
4. Programación de Nuevos Entornos Digitales
5. Inglés I
6. Inglés II



Asignaturas UNAHUR I y II

Las asignaturas UNAHUR son obligatorias para todos los estudiantes. El alumno deberá cursar 2 (dos) materias/seminarios, que podrá elegir de entre las siguientes cinco asignaturas ofrecidas al momento de esta presentación, aunque se prevé que dicha oferta se ampliará a partir del segundo cuatrimestre de 2016:

Una vez inscriptos en la Carrera los estudiantes deberán realizar un examen de nivelación. Todos los alumnos deberán cursar dos niveles obligatorios. El alumno que no posea conocimientos básicos de lecto-comprensión, deberá cursar los niveles I y II con estos propósitos. El alumno que domine conocimientos básicos de lecto-comprensión, cursará niveles superiores (correspondientes a los niveles III y IV, por ejemplo). El curso incluirá lecturas, escritura de textos y presentaciones orales afines a la temática de estudio.

Campo de formación básica (CFB)

Este campo de formación básica está conformado por un conjunto de 15 (quince) 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.

A través del recorrido por estas asignaturas el alumno desarrollara una formación teórica, práctica y crítica del campo de la salud en nuestro país y en la Región, así como también la inserción en su futura práctica profesional.

Asignaturas:

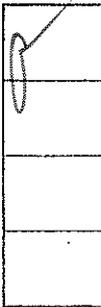
7. Introducción a la salud comunitaria
8. Anátomo-fisiología I
9. Anátomo-fisiología II
10. Psicología
11. Farmacología
12. Microbiología
13. Epidemiología
14. Epistemología de la Salud I
15. Nutrición y dietoterapia aplicada
16. Antropología
17. Deontología y Derecho a la Salud.
18. Gestión en Salud Comunitaria
19. Seminario de Historia social y Sanitaria Latinoamericana
20. Metodología de la investigación en salud
21. Metodología de la investigación aplicada

Campo de formación específica (CFE)

Este campo incluye saberes propios y específicos de la formación en Nutrición. Desarrolla conocimientos prácticos y teóricos acerca de las diferentes áreas asistenciales de trabajo del futuro Licenciado en Nutrición, así como también saberes y destrezas orientados a la investigación, evaluación, educación, administración y gestión. En estas 18 (dieciocho) materias el alumno

consolida el perfil de un profesional de la salud con capacidades asistenciales plenas, orientadas al cuidado de la salud de su comunidad y con herramientas de para generar conocimiento y participar de la generación de políticas públicas y gestión de los servicios de salud locales

Asignaturas:

- 
22. Bioquímica
 23. Bromatología y Tecnología de los Alimentos
 24. Nutrición del Niño/a y adolescente
 25. Economía y Producción Regional de Alimentos
 26. Técnica en el manejo de alimentos
 27. Fisiopatología y dietoterapia del niño
 28. Psicología aplicada a Nutrición
 29. Evaluación Nutricional
 30. Política de Salud Alimentaria Nacional y Latinoamericana
 31. Técnica Dietoterápica
 32. Educación Alimentaria y Nutricional
 33. Fisiopatología y dietoterapia del adulto
 34. Gestión y Administración de servicios de alimentación
 35. Fisiopatología y dietoterapia del adulto mayor
 36. Bioética y aspectos legales del ejercicio profesional
 37. Nutrición en el deporte y deporte de alto rendimiento

Campo de integración curricular (CIC)

Este campo está planteado como eje estructurador de los trayectos anteriores. El alumno intervendrá en el campo de 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 alumno consolidar su formación previa, practica, teórica y crítica en salud comunitaria.



Asignaturas:

38. Nutrición comunitaria
 39. Práctica en Educación alimentaria y nutricional
 40. Práctica en Nutrición en salud comunitaria
 41. Práctica en Administración de servicios de alimentación
 42. Práctica en dietoterapia
- 

Esquema sugerido de la propuesta curricular y carga horaria de la Licenciatura en Nutrición de la UNAHUR.

| Plan de estudios | | Régimen de cursado | Hs semanales | Carga horaria total | Hs prácticas |
|------------------|--|--------------------|--------------|---------------------|--------------|
| 1° año | | | | 512 | |
| 7 | Introducción a la salud comunitaria | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 3 | Nuevos entornos y lenguajes: la producción de conocimiento en la cultura digital | Cuatrimestral | 2 | 32 | |
| 8 | Anátomo - Fisiología I | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 22 | Bioquímica | Cuatrimestral | 8 | 128 | |
| 1 | Asignatura UNAHUR I | Cuatrimestral | 2 | 32 | |
| 9 | Anátomo-fisiología II | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 15 | Nutrición y dietoterapia aplicada | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 10 | Psicología | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 2° año | | | | 640 | |
| 12 | Microbiología | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 23 | Bromatología y Tecnología de los Alimentos | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 11 | Farmacología | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 24 | Nutrición del niño/a y adolescente | Cuatrimestral | 6 | 96 | 48 |
| 5 | Inglés I | Cuatrimestral | 2 | 32 | |
| 13 | Epidemiología | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 25 | Economía y Producción Regional de Alimentos | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 16 | Antropología | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 26 | Técnica en el manejo de alimentos | Cuatrimestral | 8 | 128 | 64 |
| 3° año | | | | 688 | |
| 27 | Fisiopatología y dietoterapia del niño | Cuatrimestral | 8 | 128 | 64 |
| 28 | Psicología aplicada a Nutrición | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| 14 | Epistemología de la Salud | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 29 | Evaluación Nutricional | Cuatrimestral | 4 | 64 | 32 |
| 18 | Gestión en salud comunitaria | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 20 | Metodología de la Investigación en Salud | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 30 | Política de Salud Alimentaria Nacional y Latinoamericana | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 31 | Técnica Dieto-terápica | Cuatrimestral | 8 | 128 | 64 |
| 6 | Inglés II | Cuatrimestral | 2 | 32 | |





| | | | | | |
|---------------|--|---------------|----------------------------|-------------|------------|
| 4 | Programación de Nuevos Entornos Digitales | Cuatrimestral | 2 | 32 | |
| 4° año | | | | 640 | |
| 32 | Educación Alimentaria y Nutricional | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 33 | Fisiopatología y dietoterapia del adulto | Cuatrimestral | 8 | 128 | |
| 34 | Gestión y Administración de servicios de alimentación | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 21 | Metodología de la Investigación aplicada | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 17 | Deontología y Derecho a la Salud | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 35 | Fisiopatología y dietoterapia del adulto mayor | Cuatrimestral | 8 | 128 | 64 |
| 38 | Nutrición comunitaria | Cuatrimestral | 4 | 64 | 64 |
| 37 | Nutrición en el deporte y deporte de alto rendimiento | Cuatrimestral | 2 | 32 | |
| 2 | Asignatura obligatoria UNAHUR II | Cuatrimestral | 2 | 32 | |
| 5° año | | | | 672 | |
| 39 | Práctica en Educación alimentaria y nutricional | Cuatrimestral | 8 | 128 | 128 |
| 40 | Práctica en Nutrición en salud comunitaria | Cuatrimestral | 8 | 128 | 128 |
| 19 | Seminario de Historia social y Sanitaria Latinoamericana | Cuatrimestral | 6 | 96 | |
| 41 | Práctica en Administración de servicios de alimentación | Cuatrimestral | 8 | 128 | 128 |
| 36 | Bioética y aspectos legales del ejercicio profesional | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| 42 | Práctica en dietoterapia | Cuatrimestral | 8 | 128 | 128 |
| | | | Carga horaria total | 3152 | 912 |

*La numeración de esta tabla responde a la numeración con la que se presentaron las materias en el apartado anterior.

Tabla de correlatividades

| Materia | Correlatividad |
|---|--|
| Anatomo-fisiología II | Anátomo-fisiología I |
| Bromatología y Tecnología de los Alimentos | Bioquímica |
| | Anatomo-fisiología II |
| Farmacología | Bioquímica |
| Nutrición - Niño/a y adolescente | Bioquímica |
| | Anatomo-fisiología II |
| Técnica en el manejo de alimentos | Bromatología y Tecnología de los Alimentos |
| Fisiopatología y dietoterapia del niño | Nutrición - Niño/a y adolescente |
| Psicología aplicada a Nutrición | Psicología |
| Evaluación Nutricional | Nutrición - Niño/a y adolescente |
| Técnica Dieto-terápica | Bioquímica |
| | Anatomo-fisiología II |
| Educación Alimentaria y Nutricional | Nutrición y dietoterapia aplicada |
| Metodología de la Investigación aplicada | Metodología de la Investigación en Salud |
| Nutrición comunitaria | Introducción a la salud comunitaria |
| | Evaluación Nutricional |
| Práctica en Educación alimentaria y nutricional | 4to. año |
| Práctica en Nutrición en salud comunitaria | |
| Práctica en Administración de servicios de alimentación | |
| Práctica en dietoterapia | |

VII. Título de grado:

Licenciada/o en Nutrición

VIII. Descripción de asignaturas y contenidos mínimos
Introducción a la Salud Comunitaria

Teoría del estado. Conflicto social. Estado liberal y Estado benefactor.

Marco de referencia y conceptual de salud comunitaria.

Salud comunitaria: el nuevo desafío.

Evolución histórica del concepto de salud y su relación con la teoría social.

Proceso de trabajo en salud

Concepto de Equipo de Salud en Atención Primaria. Miembros del Equipo Básico de Salud.

Hegemonía en Salud. APS como estrategia, empoderamiento y participación comunitaria. La salud como un derecho. Determinantes de la Salud.

Nuevos entornos y lenguajes: la producción de conocimiento en la cultura digital

Web 2.0. - Web 3.0. Lectura y escritura en la nube: hipertextualidad e hipermedialidad. Búsqueda de información: criterios, análisis e interpretación de fuentes de información. Escritura colaborativa. Nueva formas de producir conocimiento en las redes. Comunidad de práctica. Lenguaje audiovisual: producción e interpretación. Narrativas transmedia: convergencia de formatos Convergencia tecnológica. Inteligencia colectiva.

Anatomo-fisiología I



Introducción a la Anatomía microscópica y macroscópica. Conceptos para el estudio de la morfología macroscópica, microscópica y la fisiología. Técnicas de estudio, Planimetría y nomenclatura. Concepto de célula y tejido; sistemas y aparatos. Distintos tipos de epitelios, tejido conectivo: tipos y funciones. Regiones topográficas; componentes del aparato locomotor, vísceras, vasos y nervios. Aspectos generales del 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. Aparato genitourinario, vías naturales de acceso. Sistema nervioso central y periférico: generalidades y ubicación. Inmunidad: células de la inmunidad, circulación linfática.

Anatomo-fisiología II

Principales funciones de los órganos; funciones agrupadas: aparato respiratorio y sistema cardiovascular, regulación neuroendocrina. Sistema Nervioso Autónomo. Orificios corporales y procedimientos diagnósticos y terapéuticos. Representaciones anátomo-funcionales en la radiología y en los exámenes clínicos. Integración en situaciones escolares: niños, adultos mayores, embarazo, actividad física.

Psicología

Modelos de Estado, Políticas, Políticas en Salud y Salud Mental. Como lo político económico intervienen en la conformación de las instituciones y de la vida cotidiana.

Herramientas de trabajo: entrevista y observación.

Lo institucional más allá de la organización. La institución constitutiva de la subjetividad. Prácticas y ámbitos de producción y transformación subjetiva. Relaciones de poder, Ámbitos e intervenciones sociales, institucionales y comunitarias en la construcción y transformación del sujeto y de la subjetividad.

Practica Disciplinar, Multidisciplinar e Interdisciplinar

Psicoanálisis: una nueva epistemología lo normal-lo patológico. Mente- cuerpo. Sexualidad: Pulsión y deseo. Libido. Fases del desarrollo psicosexual. Periodo de latencia, sublimación, Pubertad y adolescencia, metamorfosis de la pubertad, Construcción de la identidad, duelos, Adultez, mediana edad, vejez. Factores biológicos sociales y psicológicos. En el envejecimiento.



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, glúcidos, lípidos, aminoácidos y proteínas

Termodinámica

El metabolismo reacciones químicas que se producen en la materia viva:

Metabolismo de glúcidos, proteínas, lípidos, bases nitrogenadas, oligoelementos, minerales, vitaminas

La química de los procesos y las sustancias que almacenan y transmiten información biológica.

Enzimas y biomembranas.

Nutrición y Dietoterapia

Conceptos y definiciones nutricionales, nutrientes alimentos, plan de alimentación, leyes de la alimentación

Requerimientos y Recomendaciones nutricionales

Plan de Alimentación, prescripción dietética, fórmula sintética, elaboración y distribución.

Asignatura UNAHUR I

Las diferentes actividades curriculares opcionales y sus contenidos están detallados al final de este apartado.

Microbiología

Definición, clasificación de agentes microbiológicos: priones, virus, bacterias, hongos, parásitos.

Introducción al control de infecciones. Esterilización. Métodos. Cadena Epidemiológica. Antígenos, anticuerpos, inmunidad. Epidemias, endemias, pandemias.

Procesos de recolección de muestras microbiológicas. Introducción y Objetivos. Normas Básicas Generales en la Recolección de Muestras. Hemocultivo. Urocultivo. Muestras de Tracto Gastrointestinal. Muestras de Tracto Respiratorio. Muestras de Líquido Cefalorraquídeo. Muestras de Líquidos Orgánicos. Muestras de Tracto Genital.

Bromatología y Tecnología de los Alimentos

Bromatología analítica, división de la bromatología, alimento definición e interpretación. CODEX Alimentario, Rotulación, Código Alimentario Nacional.

Mecanismos de defensa de los alimentos y preparaciones.

Aditivos alimentarios.

Proteínas como ingredientes funcionales de los alimentos y preparaciones.

Pardeamientos enzimáticos y no enzimáticos.

Azúcares definición y clasificación, obtención industrial

Lácteos definición y clasificación, obtención industrial

Control de calidad. Legislación alimentaria. Envases. Rotulado. Condiciones generales de las fábricas y comercio de los alimentos. Normas de carácter general. Calidad de los alimentos. HACCP. BPM. POES.

Antropología

La antropología como ciencia: sus orígenes y sus vínculos con otras disciplinas. Principales corrientes teóricas y breve historia de la disciplina.

Cultura y sociedad. Naturaleza y Cultura. Las culturas en nuestro país y en Latinoamérica. Transculturización e inmigración.

Análisis histórico de la dimensión cultural y social de la enfermedad, cronicidad y el fin de vida. La muerte en la representación social.

Hegemonías en Salud. Medicina Popular y Medicina Alternativa: matrices y diálogos.

Cultura y naturaleza, la alimentación en el proceso evolutivo. La conducta arbitraria ligada a la alimentación

Modelo de alimentación vs patrón alimentario

Nutrición del Niño/a y adolescente

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

Alimentación durante la niñez y adolescencia

Técnicas de alimentación y alimentación en situaciones especiales

Metabolismo de micro-macro nutrientes.

Epidemiología

La epidemiología como herramienta de la salud pública.

Conceptos básicos y definiciones. Evolución histórica y aportes.

Diferentes enfoques y su impacto en la interpretación del proceso salud-enfermedad-atención.

Causalidad, concepto de riesgo, factor de riesgo, susceptibilidad y vulnerabilidad.

Determinantes de la salud.

Estudio de brote. Tipos de epidemia. Estrategias de reducción de las epidemias.

Sistemas de información en salud. Vigilancia epidemiológica. Relevamiento de información. Función del enfermero/a en la generación de la información. Utilidad y necesidad de la información en salud como insumo de las políticas. Instrumentos para la recolección de información. Fortalezas y debilidades de los sistemas de información. Búsqueda de información.

Diseños de estudio epidemiológicos: tipos, similitudes, diferencias y ventajas.

Técnica en el manejo de alimentos

Criterio cuantitativo en la preparación de alimentos y conceptos vinculados.

Técnicas de medición y cuantificación. Peso y volumen. Tipos de recetas, procedimientos utilizados, mecánicos, físicos, químicos y biológicos. Modificación de los alimentos según el tratamiento.

Bases físico-químicas para el manejo de alimentos.

Mecanismos de transferencia calórica.

Agua, azúcares, cereales, pastas, legumbres, almidones, harinas y gluten, agentes leudantes, panificación, pastelería, grasas y aceites, leche, huevos y espumas, carnes, vegetales, frutas, vegetales, de cada grupo de alimentos conceptos características, modificaciones por métodos de cocción y preparación. Manipulación, Estabilidad. Formas de Preparación.

Evaluación Sensorial de los alimentos.

Infusiones. Condimentos

Producción y Economía Regional de Alimentos

Producción, y procesos productivos. Sistemas productivos y Sistemas agroalimentario. Regiones productivas y conformación socioeconómica agropecuaria: efectos de la globalización.

Producción frutihortícola, lácteos, oleaginosas, producciones regionales en nuestro país y en la Región.

Microeconomía, demanda. Oferta y equilibrio, concepto curvas 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 mercadeo, consumo, etc.

Macroeconomía, problemas económicos principales, mediciones de precios, composición del gasto.

Medición de ingresos, coeficientes, índices, CBA.

Transformaciones económicas contemporáneas y su relación con la alimentación y nutrición.

Canales de comercialización.

Biocombustibles.

Farmacología

Introducción a la Farmacología: Principios Generales. Importancia del estudio de la Farmacología. Farmacocinética.

Conceptos de Interacciones farmacológicas. Pasaje de los fármacos a la leche materna. Farmacodinamia: mecanismos de acción farmacológica.

Toxicidad de los fármacos: Mecanismos de toxicidad de los fármacos. Efectos teratogénicos de los fármacos.

Desarrollo de nuevos fármacos. Conceptos de Fármaco-epidemiología

Medicamentos Genéricos, Nombre Genérico o Denominación Común Internacional.

Uso Racional de Medicamentos. Marco conceptual. Farmacología Basada en Evidencias.

Fármaco-vigilancia. Conceptos fundamentales. Reacción Adversa a los Medicamentos (RAM).

Conceptos y mecanismos de interacciones entre alimentos y medicamentos, conceptos generales de farmacocinética

Conceptos generales de digestión, absorción y utilización metabólica de nutrientes
Efectos de los alimentos en la absorción y biodisponibilidad de los fármacos y en la distribución, metabolización y excreción de los fármacos.
Efectos de los fármacos sobre los macronutrientes y micronutrientes.
Interacciones de los medicamentos con alcohol, tabaco y componentes bioactivos
Interacciones entre alimentos y medicamentos en las patologías más prevalentes, entre alimentos y fármacos que actúan sobre el sistema nervioso, sistema cardiovascular, sistema respiratorio, sistemas digestivo y genitourinario, sistema hormonal.
Interacciones entre alimentos y fármacos antiinfecciosos, antineoplásicos e inmunosupresores.

Inglés I

Introducción a la lectura de textos auténticos de géneros específicos de las distintas disciplinas. Estrategias de lectura para la comprensión global de textos escritos en inglés: palabras clave, transparentes, repetidas e índices tipográficos. Palabras conceptuales y estructurales. Organización textual, tema y despliegue temático. Anticipación y predicción. Elaboración del tópico del texto. Técnicas de lectura veloz: skimming y scanning. Cohesión y coherencia. Referentes contextuales: anafóricos y catafóricos; elipsis. Morfología: sufijos y prefijos. Categoría de palabras. Estructura de la información en la definición.

Definición de objetos y procesos. Definiciones expandidas. El sintagma nominal. Usos del gerundio (-ing) y del participio pasado (-ed). Instrucciones. Relaciones lógicas entre proposiciones: adición, contraste, causa y efecto, enumeración. Tiempos verbales simples.

Fisiopatología y dietoterapia del niño/a

Balance hidroelectrolítico, deshidratación y shock hipovolémico. Criterios de gravedad.
Fisiología, fisiopatología y manejo dietoterápico de los Síndromes diarreicos.
Síndromes de malabsorción y enfermedad celíaca, fibroquística, etc
Malnutrición infantil, desnutrición,
Enfermedades por carencia de micronutrientes y oligoelementos.
Enfermedades por exceso o acumulación.
Dislipemias, Diabetes, Insuficiencia renal, hepática, HTA.
Pacientes inmunosuprimidos y oncológicos.

Técnica Dietoterápica

Técnica dietoterápica: concepto y definición; características generales que requiere la alimentación en situación de enfermedad. Diferencias técnicas y químicas entre Técnica Dietética y Técnica Dietoterápica.

Importancia de la anamnesis alimentaria en la elaboración del plan alimentario. Importancia del tratamiento dietoterápico. Incidencias en el tratamiento medicamentoso.

Alimentos nocivos, fibras en la alimentación, alimentación líquida, alimentación enteral.

Compuestos orgánicos de los alimentos. Sistemas controlados de macro nutrientes, HC, Pr y Grs.

Estrategias para facilitar la función, gástrica, renal, hepática, intestinal, etc

Alergias. Síndromes metabólicos
Estrategias que favorecen absorción de nutrientes

Epistemología de la Salud

La Epistemología como disciplina filosófica. Reflexiones Sobre La Ciencia.
El Conocimiento y el Método Científico.
Conocimiento - Tipos de conocimiento - Argumentos inductivos y deductivos.
El conocimiento: objeto de estudio. Base conceptual.
Barreras epistemológicas en salud
Teoría, Modelos y Paradigmas: conceptos generales. Teorías y modelos en salud. Perspectiva histórica de las teorías en salud.
Enfoques filosóficos en el desarrollo de la ciencia de la salud. Grandes corrientes del pensamiento.

Evaluación Nutricional

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 Pública.
Alcance e importancia de la evaluación nutricional.
Investigaciones socio-económicas y culturales en la evaluación nutricional.
Antropometría en la evaluación nutricional.
Uso de percentilos, BMI, z score, etc
Estudios alimentarios. Conceptos. Importancia y alcance de los mismos. Clasificación de los estudios alimentarios: cualitativos y cuantitativos. Tipos de estudios

Metodología de la Investigación en salud

Fundamentos de la investigación científica. Ciencia, concepto, tipos de ciencia.
El conocimiento científico. El método científico: etapas.
Investigación en las ciencias de la salud.
Fuentes primarias y secundarias de documentación. Bases de datos en ciencias de la salud y ciencias sociales.
Diseño de investigación. Concepto y características. Tipos de diseños. Diseños de investigación para estudios cuantitativos y cualitativos.
Estructura y elementos de un diseño de investigación. Lugar, población y muestra. Conceptos.
Muestreo: concepto. Tipos de muestreo.
La recolección de datos: concepto. Principales métodos: utilidad y aplicabilidad de cada uno.
Características de un instrumento de medición, requisitos y pasos para su elaboración.
Métodos y técnicas cualitativas. Plan de tabulación y análisis de los datos cuantitativos y cualitativos: concepto, generalidades, pasos para su elaboración.
Interpretación de los resultados. Proceso de construcción de conocimientos científicos.

Gestión en Salud Comunitaria I

Administración de servicios de salud.

El proceso administrativo: principios y funciones. Administración pública. Políticas, estrategias, prioridades y programas. Marco normativo.

Composición del Sistema de salud.

Estructura organizacional. Condiciones de trabajo. Leyes laborales, sindicalización.

El análisis institucional. Planificación estratégica situacional.

Sistema de información. Los procesos comunicacionales. La toma de decisiones.

Centros de salud, APS, estrategia y o puerta de entrada al sistema. Dilemas prácticos. Áreas programáticas y territorio en salud comunitaria. Articulación intersectorial y con la comunidad como estrategia de gestión.

Centros de salud. Estructura, organigrama. Definición de puestos de trabajo.

Fragmentación del sistema, referencia y contra-referencia.

Asesoría de Cuidado de la salud al individuo, familia y comunidad.

La gestión participativa. Trabajo interdisciplinario y en equipo. Gestión de los cuidados.

Política de Salud Alimentaria Nacional y Latinoamericana

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 transferencia de ingresos.

Psicología en Nutrición

La importancia y modalidades madre-bebé, teoría del apego, afectos, desarrollo emocional.

Los conocimientos psicodinámicos.

El desarrollo adolescente, constitución bio-psico-social. Crisis vitales

Patología psicosomática

Trastornos de la conducta alimentaria

Trastornos inespecíficos de la alimentación

Depresión-alimentación, obesidad-salud mental

Neurobiología de la alimentación

Interdisciplina, multidisciplina y transdisciplina, características de equipo

Dispositivos de acompañamiento, trabajo de grupos, etc.

Ingles II

Estrategias de lectura para la comprensión detallada de textos pertenecientes a diversos géneros académicos y profesionales vinculados las distintas disciplinas y carreras. Jerarquización de la información textual. Coherencia textual y avance de la información. Cadena léxica y campo semántico. Funciones retóricas: la clasificación, la descripción, la narración. El sintagma verbal; tiempo, voz y aspecto. Textos narrativos y argumentativos. Oraciones condicionales. Relaciones lógicas entre proposiciones: consecuencia, comparación, temporales, espaciales, condicionales. Tiempos verbales progresivos y perfectivos. Verbos modales simples y perfectivos.

Programación de Nuevos Entornos Digitales

Ciencias de la Computación: fundamentos, principios, conceptos y métodos. Programación y algoritmos. Lenguajes de programación: Bash y Python. Programación orientada a objetos. Estructuras de almacenamiento de datos (Formas de almacenar información en las computadoras para después poder recuperarla en forma eficiente). Arquitectura de computadoras (Formas de diseñar las computadoras). Redes de computadoras (Formas de vincular las computadoras para que puedan establecer comunicaciones entre ellas). Software Libre: fundamentos y principios.

Educación en Nutrición

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 la 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 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 de un aprendizaje significativo. Participación Comunitaria. Medios de Comunicación Social: Metodológicas Participativas: Juegos pedagógicos, Construcción de Mensajes de Educación Alimentaria Nutricional.

Delimitación Pedagógica de los sectores operativos: Enseñanza Sistemática y No Sistemática. Aplicación en terreno del Proyecto Educativo Alimentario-Nutricional. Consejería Nutricional. Guías Alimentarias.

Fisiopatología y dietoterapia del adulto

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.

Cuidados nutricionales en situaciones carenciales.

Enfermedades.

Dietoterapia en Tratamientos quirúrgicos.

Valoración nutricional en paciente crítico.

Método de evaluación hidro-electrolítico.

Evolución de la alimentación, peligros y consecuencias de una alimentación inoportuna.

Gestión y Administración de servicios de alimentación

La administración. El pensamiento administrativo. La toma de decisiones. Principios de sistematización en Salud. Niveles de organización de los servicios. Regionalización. Planificación. Propósitos. Objetivos. Tipo de planes. Métodos para la planificación en Salud. Planificación estratégica en los Servicios de Alimentación.

Infraestructura básica. Organización y Sectorización. Relación Funcional entre sectores Interdependencia de las distintas unidades de trabajo.

Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), sus beneficios y los principios que lo componen.

Adquirir conocimientos sobre Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad de Alimentos (ISO 9000 y 22000).

Personal, Organigrama, manual de funciones, Deberes y derechos de las partes.

Higiene de los servicios de alimentación.

Metodología de la Investigación Aplicada

Investigación en salud- Su importancia. Investigación en salud en la Argentina. Paradigmas en investigación, el método científico. Ética e investigación científica. El proceso de la investigación: selección y definición de un problema de investigación, fuentes de problemas, criterios para evaluar problemas de investigación. Definición del problema de investigación. El planteo del problema. Objetivos. Marco teórico conceptual. Diseño metodológico: tipo de estudio, población, criterios de inclusión y de exclusión, criterio tiempo-espaciales. Muestra: conceptos básicos. Recolección de datos, técnicas e instrumentos. Análisis e interpretación de los datos, análisis cuantitativos, estadísticas descriptivas e inferencial, plan de tabulación y análisis de instrumentos. Elaboración del protocolo e informe final. Metodología de investigación social: conceptos básicos, especificidad cuantitativo-cualitativa. Subjetivo-Objetivo. Líneas de pensamiento. Tipos de investigación cualitativa.

Deontología Profesional y Derecho a la Salud

Los actos humanos. Elementos constituyentes. La ética y Moral. Los deberes. Formación de valores. Clasificación de valores. Conducta Profesional Código de Ética Internacional. Antecedentes de su surgimiento. Componentes.

La salud como derecho natural y social. Significado del derecho a la salud para las personas: disponible, accesible, asequible, aceptable, de calidad. Uso del Derecho y de las obligaciones. Derechos Humanos. Concepto. Plano de la ética. Clasificación según criterios: ámbito o dimensión personal al que va referido, ámbito social al que va referido, derechos específicos derivados. Complejidad. Derecho .La defensa y a la promoción de la salud. Derecho a la atención médica universal y calificada. Derecho a la participación colectiva e individual en defensa y la promoción de la salud. Salud y desarrollo. Ciudadanía y participación comunitaria. Condiciones del derecho a la salud.

Nutrición Comunitaria

Nutrición comunitaria. Concepto y ámbito de referencia. Funciones y objetivos. Sistemas que apoyan el trabajo de la Nutrición Comunitaria. Equipo profesional de Nutrición Comunitaria

Redes integradas de Servicios de Salud. Redes de Salud
Estrategias de intervención en nutrición comunitaria. Mecanismos de participación y evaluación.
Vigilancia del riesgo de malnutrición en la comunidad
Planificación y diseño de programas de nutrición comunitaria. Evaluación de programas de nutrición comunitaria
Consejería en nutrición.
Alimentación y salud laboral. Trabajo físico y nutrición. Actividad laboral y fraccionamiento de la ingesta diaria. Promoción de la salud en el medio laboral. Organización de un programa de intervención nutricional en el medio laboral
Etiquetado nutricional e información al consumidor
Nutrición comunitaria y medios de comunicación social. Sinergias y estrategias de colaboración.

Nutrición en el deporte y deporte de alto rendimiento

Concepto y alcances de medicina del deporte; nutrición y deporte
Fisiología del ejercicio
Entrenamiento del deporte de alto rendimiento y consumo energético en el deporte recreativo y social.
Evaluación deportiva.
Alimentación y deporte: agua, micro y macronutrientes.
Estrategias para modificar la composición corporal.
Ayudas ergogénicas nutricionales
Recomendaciones nutricionales en deportistas de diferentes tipos de disciplinas
Situaciones especiales: deporte y diabetes, deporte y obesidad, deporte e hipertensión arterial, trastornos de la conducta alimentaria, etc.

Asignatura UNAHUR II

Las diferentes actividades curriculares opcionales y sus contenidos están detallados al final de este apartado.

Práctica en Educación Alimentaria y Nutricional

Aplicación de la 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 la salud-alimentación y los derechos humanos.
Actitudes y Aptitudes del Rol del Licenciado en Nutrición en el ámbito de la EAN. Factores que favorecen y dificultan. Cultura alimentaria: la alimentación como práctica social; el comer como un hecho cultural. Hábitos alimentarios y su relación con la salud. Patrón alimentario. Creencias, Mitos y Tabúes como condicionantes de las prácticas alimentarias.
Momentos pedagógicos de una Intervención Educativa en el contexto de un aprendizaje significativo.
Aplicación en terreno del Proyecto Educativo Alimentario y Nutricional. Elaboración del informe Final.
Socialización, análisis y evaluación de los Proyectos Grupales elaborados.

Práctica en Nutrición en salud comunitaria

Aplicación de conceptos de salud comunitaria e interdisciplina. Las edades de la vida: infancia, adolescencia, juventud, adultez, adultez mayor. Aplicación de los conocimientos adquiridos de nutrición para población sin patologías.

Intervenir y realizar 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.

El Centro de Atención Primaria de la Salud integrado a la comunidad. Concepto de referencia y contra-referencia, 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 planteo investigativo socio-comunitario basado en problema, evaluación de las intervenciones realizadas.

Práctica en dietoterapia

Integración en 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 y seguimiento del estado nutricional de las personas.

Diagnóstico y seguimiento de tratamientos dietoterápicos.

Desarrollo de habilidades para trabajar como miembro de un equipo interdisciplinario

Práctica en Administración de servicios de alimentación

Participación en la etapa del proceso administrativo.

Elaboración de plan de alimentación, normales y dietoterápicos según la institución.

Intervención en los procesos de capacitación en servicio del RRHH.

Evaluación de la calidad e inocuidad de los alimentos en todas las etapas.

Conocer la tipología que le permita organizar la correcta compra del material necesario

Análisis y control de costos identificando los factores que lo afectan

Implementar 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 de la licenciada/o en Nutrición en sistemas tercerizados.

Bioética y Aspectos Legales del Ejercicio Profesional

Ética y moral. Conceptos. Necesidad. Diferencias. Ética Normativa. Ética aplicada

Teorías éticas: centradas en la virtud – prudencia y deber. Valores sanitarios

Dimensión ética de persona y de la profesión

Principios éticos básicos, aplicación. Modelo de toma de decisiones éticas.

Bioética. Origen e historia. Principios básicos. Método. Tipos de Bioética. Bioética sistemática. Meta bioética y Bioética filosófica. Bioética e investigación. Consentimiento. Aspectos Éticos de la investigación en seres humanos. Comités de Bioética, sentido y regulación. Derechos y Obligaciones. Definiciones.

Aspectos ético legales de la de la manipulación genética. Reproducción asistida y control de la natalidad. Eutanasia, cuidados paliativos como filosofía de cuidado. Trasplante de órganos y sociedad.

Ley Nacional del Ejercicio Profesional, su importancia y aplicación.

Responsabilidad. Concepto. Tipos: Civil, penal y administrativa

Responsabilidad profesional del nutricionista. Ley No. 24.301/94 del Ejercicio Profesional del Licenciado en Nutrición Y Ley 13272 de Provincia de Buenos Aires.

Medicina legal. Delitos. Dolo. Culpa .Lesiones. Daño: moral y físico. Iatrogenia. Clasificación.

Secreto profesional. Relación profesional - paciente. Manejo de la información

Registros e informe en Nutrición. Aspectos éticos – legales. Derechos y obligaciones. Su relación con el profesional nutricionista y el paciente.

Seminario de Historia Socio-sanitaria en Argentina y Latinoamérica

Introducción a la historiografía social: antecedentes del vínculo entre Historia y sociología y economía. Conceptos, funciones, y métodos de estudio en la Sociología. Conceptos, funciones, y métodos de estudio en la Historia.

La salud a lo largo del tiempo, el rol de los curadores a lo largo del tiempo: su poder. Una sociología de la situación histórica de la salud: del modelo mágico de las comunidades antiguas y animista a "M'hijo el Doctor".

Movimientos populares en Latinoamérica: su historia, su sociología, su cultura y el marco económico. La organización de los estados modernos y las postulaciones del estado de bienestar en la Región y en la República Argentina

El pensamiento latinoamericano: las rebeliones de los pueblos originarios, el pensamiento independentista de San Martín y Bolívar, los Nacionalismo populares, la Teoría de la dependencia y los movimientos de liberación. La era de las dictaduras y el Neoliberalismo. Populismos y recuperación de derechos. Inscripción de la salud en cada una de las épocas descritas y de as diferentes matrices disciplinares: medicina, enfermería, obstétricas, nutricionistas.

¿Qué es un movimiento sanitario? ¿Hubo movimientos sanitarios en Latinoamérica?

Distribución social de las enfermedades a lo largo de la historia en Latinoamérica.

De la transición demográfica a la transición epidemiológica y de ahí a la transición nutricional: Movimientos en contra.

Sistemas de Salud y Escuelas de Salud Pública en Latinoamérica.

La Salud Pública en democracia: Los planes de salud provinciales, el caso de la Provincia de Neuquén; el caso de la ciudad de Rosario y de la Provincia de Santa Fe. El ATAMDOS. El rol del Ministerio de Salud de la Nación: la programación entre 2002 y 2009

Asignaturas UNAHUR I y II (Electivas)

A. Abordaje Cristiano de Situaciones Sociales Complejas

Caracterización del pensamiento simplificante y de la razón científica. La necesidad de repensar la antropología. Nociones básicas sobre la adicción y los consumos problemáticos.

Modelos epistémicos y estrategias de intervención. La comunidad terapéutica. Un modelo de abordaje territorial para la inclusión social. La red: el CB como mediador, facilitador y ordenador del acceso de las poblaciones vulnerables a los servicios existentes. Los dispositivos específicos.

¿Atención primaria o primitiva? Igualdad no significa equidad. El problema de las mujeres y los niños. Modelos epistémicos existentes. Herramientas y estrategias: el modelo abstencionista; reducción de riesgos y daños. Hacia un modelo posible centrado en la persona. Introducción a las redes sociales, y a su análisis. Las redes como respuesta a la complejidad y como superación de las fragmentaciones epistemológica, legal y administrativa. Análisis de dimensiones centrales de la situación observada: modalidades de la participación, relevancia de la intervención de políticas públicas, actores intervinientes, etc.

B. Astro: Relación de la Humanidad con el Cosmos

La Astronomía en la Antigüedad. Egipto, Mesopotamia, Grecia. Mayas y Aztecas. Utilización y regulación social. Astronomía topocéntrica. Definición de la Esfera Celeste. Movimiento aparente de los astros. Sistema Solar. Características Dinámicas y químicas. Elementos de Astrofísica. Sistemas Estelares. Cúmulos estelares. La vía Láctea. Escalas de distancias galácticas. Nuevos Mundos: Sistemas Extrasolares. Descubrimientos. Métodos de descubrimiento. Búsqueda de sistemas parecidos al solar. Planetas habitables.

C. Ficciones de la Patria

El nacimiento de la literatura argentina. La independencia y las guerras civiles. Realismo, romanticismo y gótico: el género como elaboración de conflictos sociales. La función práctica de la literatura. La gauchesca y los albores del Estado nación: Martín Fierro, de José Hernández. La imaginación literaria pone en cuestión a la democracia: "La lotería en Babilonia" de Jorge Luis Borges.

El Estado peronista y la literatura argentina: la circulación de mitos, ficciones y relatos. Perón visto por Borges y Bioy Casares en "La fiesta del monstruo": farsa y tragedia de la identidad nacional.

La "aristocracia obrera" en los poemas de Juana Bignozzi. Reescritura del modelo y reescritura de la historia: "Eva Perón en la Hoguera" de Leónidas Lamborghini.

D. Malvinas una causa de Nuestra America Latina

Los distintos factores que legitiman el reclamo territorial. La ocupación de Malvinas como estrategia de expansión o como medida preventoria. La ocupación británica y su repercusión en los distintos actores sociales de las islas. Resistencia y reclamo. La estrategia diplomática ante la usurpación. La Antártida como espacio de disputa. Colonización de las Islas Sándwich del Sur y las Orcadas. El Primer peronismo y la cuestión del Atlántico Sur. La influencia del contexto de post guerra. Integridad territorial y Autodeterminación de los pueblos. Segundo gobierno de Perón. Profundizando la ofensiva diplomática por las islas. El decreto de conmemoración del día de las islas Malvinas: 10 de junio. La propuesta de entrega en codominio de Malvinas en 1974. El golpe Cívico Militar de 1976 y el cambio de perspectiva. El proyecto político de la dictadura y Malvinas como instrumento de manipulación de masas. La "desmalvinización". Militarización del Atlántico Sur. ¿Posneoliberalismo y remalvinización? Malvinas como causa regional. El kichnerismo y el

reencuentro con la tradición política de post guerra. El cambio de la estrategia diplomática. La actual estrategia del Estado. ¿Un nuevo período de desmalvinización? Sus diferencias con el paraguas de soberanía. Los acuerdos de noviembre entre El Reino Unido y el actual gobierno. Los entrenamientos militares en Malvinas.

E. Métodos Participativos para la Transformación de Conflictos

Comunicación. Diálogo para la Construcción de Consensos. Procesos colaborativos para la transformación y/o resolución de conflictos.

Negociación:

técnicas y herramientas. Mediación (para el acuerdo y transformativa). Mediación Escolar. Acuerdos de Convivencia. Liderazgo.

Facilitación en procesos de abordaje

de conflictos intra e inter institucionales. Facilitación en procesos participativos de prevención temprana y adecuado abordaje de conflictos comunitarios y pueblos originarios.

Facilitación en procesos de toma de conciencia del cuidado del ambiente y los bienes comunes.

Facilitación en Audiencias Públicas. Negociación y Mediación en Conflictos Internacionales. Todo otro modo de fortalecer el diálogo, la convivencia y la construcción de consensos.

F. Modos de ver el mundo contemporáneo a través del lenguaje audiovisual. La representación del trabajo.

Introducción a las técnicas de construcción de los relatos audiovisuales. El discurso visual. Estructura general y modelos específicos. Análisis de distintos formatos audiovisuales. Lectura crítica de los medios audiovisuales. La organización de los contenidos. El punto de vista.

Modos de ver el mundo contemporáneo. La subjetividad contemporánea. Subjetividad y trabajo. El pasaje de lo colectivo a lo individual. Los vínculos contemporáneos. Nuevas configuraciones sociales en torno al trabajo.

El mundo del trabajo como espacio de creación de una identidad individual y colectiva. Condiciones de trabajo (precarización laboral, trabajo temporal, estrés, nuevas políticas de recursos humanos). Los conflictos laborales. El trabajo en otros contextos geográficos (deslocalización, trabajo infantil, desocupación). La inmigración en búsqueda de trabajo.

G. Técnicas de Investigación en Opinión Pública

Introducción a la materia: aplicación a cualquier proceso de toma de decisiones en la vida cotidiana, profesional o comunitaria. El "Diálogo Colaborativo" y la "Construcción de Consensos" como valor cultural de una comunidad. Conflicto. Su apreciación y tratamiento como oportunidad de cambio

Comunicación: Conocimientos básicos y aplicación a la convivencia y vida comunitaria y profesional.

Negociación: Técnicas y Herramientas para mejorar la calidad de los procesos de toma de decisiones en torno a la satisfacción integrativa de interés individuales y colectivos. Mediación:

Estructura y características generales de un proceso de Mediación; su adaptación al contexto específico donde pretenda implementárselo. Método de prevención y resolución de conflictos, como

valor cultural de una comunidad. Conflictos internacionales. Facilitación: Diseño e implementación de los procesos adecuados para la intervención en los conflictos intra e inter institucionales.

Procesos participativos de prevención temprana y adecuado abordaje de conflictos comunitarios y concernientes a pueblos originarios. Intervención y Facilitación de Audiencias Públicas.

H. Pensar Hurlingham, debates de desarrollo local.

Los municipios argentinos, el gobierno local como parte del entramado de la administración pública. Municipios: competencias, funciones, agendas. Marco jurídico-normativo: potestades y restricciones.

El debate del desarrollo: La matriz moderna del desarrollo. Los pilares políticos y epistemológicos del desarrollo. La visión del desarrollo humano y sustentable. El concepto de territorio local en el desarrollo endógeno. Planificación y ordenamiento territorial.

La discusión entre políticas públicas universales y focalizadas. La discusión en torno a los derechos y a su ejercicio. El diseño de las políticas sociales como respuesta del estado frente a las problemáticas sociales. Qué es el Estado, el Gobierno y su rol en el desarrollo.

Análisis de casos: Políticas de Género. Medio Ambiente y desarrollo sustentable. Desarrollo Urbano. Desarrollo económico y Producción.

IX- SISTEMA DE REGULARIDAD Y EVALUACIÓN

Regularidad

La regularidad como estudiante de la carrera de la licenciatura en nutrición se mantiene asistiendo al 75% de las clases. En caso de pérdida de regularidad por situaciones debidamente justificadas el estudiante deberá elevar una nota dirigida al Rector de la Universidad pidiendo la reincorporación, que quedará sujeta a la evaluación por parte del mismo.

Para mayor detalle dirigirse al Régimen Académico General de las Carreras de Grado de la Universidad Nacional de Hurlingham.

Evaluación de materias teóricas

Se llevará a cabo de manera continua con el fin de guiar un proceso de aprendizaje significativo, con el apoyo de las actividades programadas de enseñanza y aprendizaje; constituidas por un cuerpo de conocimientos científicamente desarrollados, de carácter dinámico que en su conjunto conduce a los estudiantes a comprender el fundamento del ejercicio profesional. Se procederá a dos evaluaciones escritas, como mínimo. Las mismas responderán a los formatos propuestos en cada caso por los responsables de las asignaturas. Estas evaluaciones pueden adoptar diversas modalidades: resolución de trabajos prácticos, presentación de proyectos, resolución de problemáticas, análisis y presentación de un caso, entre otros exámenes. Al menos uno deberá ser individual y presencial, dejando a consideración del grupo de trabajo la posibilidad de otro de carácter grupal o domiciliario. Se busca evaluar conceptos teóricos, en base a los contenidos mínimos.

Evaluación de materias con carga práctica

Se procederá a dos evaluaciones escritas más una valoración de las prácticas, como mínimo. Las mismas responderán a los formatos propuestos en cada caso por los responsables de las asignaturas entre exámenes que combinen preguntas a desarrollar con preguntas breves y preguntas en base a ejemplos dados; exámenes por elección múltiple acompañados de consignas o iconografía temática específica de la materia; exámenes de búsqueda bibliográfica y síntesis conceptual para responder consignas o preguntas; informes de campo. Al menos uno deberá ser individual y presencial, dejando a consideración del grupo de trabajo la posibilidad de otro de carácter grupal o domiciliario.

En el caso de los prácticos se procederá a evaluar el cumplimiento de las actividades propuestas mediante listas de cotejo y la observación directa del marco procedimental completo en caso de habilidades y competencias.

Se busca evaluar conceptos teóricos, en base a los contenidos mínimos y aplicación práctica en base a todos los contenidos abordados. Asimismo, se contempla la posibilidad de evaluar la estructura del razonamiento en casos hipotéticos que subsuman los contenidos abordados contemplando la pertinencia y la factibilidad de los planteos.

La evaluación de los contenidos prácticos será de cumplimiento de consignas, adquisición de las habilidades propuestas y de la comprensión de las prácticas mediante su explicación.

Evaluación de las Prácticas pre-Profesionales supervisadas

La evaluación de los Prácticas pre-Profesionales Supervisadas será de carácter oral y observacional a cargo de docentes involucrados durante el proceso de formación. Se evaluará el conjunto de los procedimientos solicitados durante dichas Prácticas o en cualquier otra asignatura con carga práctica previa del ciclo correspondiente. Asimismo, se procederá a una evaluación teórica en base a las prácticas solicitadas o de cualquier otro elemento que se considere vinculado con la práctica profesional, en virtud de su carácter integrador.

Para la evaluación del aprendizaje práctico pre-profesional, se aplicarán diferentes métodos, en distintos momentos del proceso. Al concluir cada rotación, se realizará una sesión de evaluación con los profesores para intercambiar información y dar continuidad al proceso de evaluación continua.

Se realizará a partir de las evidencias reunidas a lo largo de las prácticas: informes de la unidad, carpeta de aprendizaje (planes de cuidados realizados y descripción de la unidad), observación directa en tutorías, destrezas y técnicas en la ejecución de las acciones etc. Se evaluará el conjunto de los procedimientos solicitados durante dichas Prácticas o en cualquier otra asignatura con carga práctica previa del ciclo correspondiente. Asimismo, se procederá a una evaluación teórica en base a las prácticas solicitadas o de cualquier otro elemento que se considere vinculado con la práctica profesional, en virtud de su carácter integrador.

En cuanto a la acreditación de todas las actividades curriculares las mismas quedarán a criterio del docente a cargo, respetando el Reglamento Académico de la UNAHUR.