

# OPTATIVA 2

# METABOLISMO DE LOS LIPIDOS

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

○ <b>ETAPA FORMATIVA:</b>	TERMINAL
○ <b>ÁREA DE ENFOQUE:</b>	NUTRICION CLÍNICA
○ <b>ESTRUCTURA:</b>	TEÓRICA
○ <b>CLAVE:</b>	FCML/T4
○ <b>CRÉDITOS:</b>	4
○ <b>CARÁCTER:</b>	OPTATIVA

## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

GENÉRICAS	ESPECÍFICAS
CG.4.1; CG.4.2;	CE.1.1; CE.1.6; CE.1.7; CE.4.6; CE.4.9; CE.4.11;

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Capacidad para describir los mecanismos de absorción de los lípidos de la dieta y su asociación con las enfermedades cardiovasculares

Visión clara acerca de cuáles son los lípidos de la dieta considerados saludables y los que representan riesgos para la salud.

## REQUISITOS PREVIOS

Haber realizado el Curso Propedéutico

## ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

Estructura de la Materia	Actividades formativas
TEORÍA	Clases de teoría Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes

## RESEÑA DE CONTENIDOS

- Mecanismos de absorción de los lípidos de la dieta y su asociación con las lipoproteínas
- Alteraciones de los lípidos séricos y enfermedades cardiovasculares asociadas a las dislipidemias.
- Lípidos en la dieta
- Principales métodos para medir los lípidos séricos y de la dieta.
- Acciones de la industria de alimentos para ofrecer grasas más saludables.

# INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

ETAPA FORMATIVA:	TERMINAL
ÁREA DE ENFOQUE:	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
ESTRUCTURA:	TEÓRICA
CLAVE:	FCIA/T4
CRÉDITOS:	4
CARÁCTER:	OPTATIVA

## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

GENÉRICAS	ESPECÍFICAS
CG.3.1; CG.3.2; CG.4.1	CE.2.1; CE.2.2; CE.2.3; CE.2.4;

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimiento de las técnicas fundamentales de la transformación de los alimentos y desarrollo de productos a nivel industrial.

## REQUISITOS PREVIOS

Haber cursado las unidades de aprendizaje de la Etapa Básica

## ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

Estructura de la Materia	Actividades formativas
TEORÍA	Clases de teoría Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes

## RESEÑA DE CONTENIDOS

- Importancia actual de la biotecnología alimentaria
- Papel del nutriólogo como biotecnología de alimentos
- Tecnología aplicada a la conservación de los alimentos
- Principales métodos de procesamiento en la industria alimenticia
- Políticas de calidad actual en la industria de los alimentos
- Envasado de alimentos
- Estudios de biotecnología de interés en la nutrición

# MODIFICACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

○ <b>ETAPA FORMATIVA:</b>	TERMINAL
○ <b>ÁREA DE ENFOQUE:</b>	NUTRICIÓN COMUNITARIA
○ <b>ESTRUCTURA:</b>	TEÓRICA
○ <b>CLAVE:</b>	FCMCA/T4
○ <b>CRÉDITOS:</b>	4
○ <b>CARÁCTER:</b>	OPTATIVA

## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

GENÉRICAS	ESPECÍFICAS
CG.1.3; CG.5.4; CG.6.1; CG.7.4	CE.3.6; CE.4.9; CE.5.5; CE.5.6;

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Comprender y aplicar los conocimientos, habilidades y valores adquiridos para el análisis de patrones, hábitos y actitudes alimentarias así como para el diseño y desarrollo de estrategias de alimentación alternativa a nivel individual, grupal, institucional y comunitario.

## REQUISITOS PREVIOS

Haber cursado las unidades de aprendizaje de la Etapa Básica

## ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

Estructura de la Materia	Actividades formativas
TEORÍA	Clases de teoría Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes

## RESEÑA DE CONTENIDOS

- Globalización y problemática alimentaria
- Elementos psicosociales para la comprensión de los patrones alimentarios
- Asesoramientos para el cambio alimentario
- Sustentabilidad y consumo responsable para el cambio alimentario

# NUTRICIÓN CLÍNICA BASADA EN EVIDENCIAS

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

○ <b>ETAPA FORMATIVA:</b>	TERMINAL
○ <b>ÁREA DE ENFOQUE:</b>	GESTIÓN DE LA CALIDAD E INVESTIGACIÓN
○ <b>ESTRUCTURA:</b>	TEÓRICA
○ <b>CLAVE:</b>	FCNCBE/T4
○ <b>CRÉDITOS:</b>	4
○ <b>CARÁCTER:</b>	OPTATIVA

## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

GENÉRICAS	ESPECÍFICAS
CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.5; CG.4.7	CE.1.1; CE.1.2; CE.1.5; CE.1.6; CE.1.7;

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Adquisición de habilidades para la lectura y el análisis de artículos científicos y casos clínicos del área de la nutrición y su aplicación en el diagnóstico y tratamiento.

## REQUISITOS PREVIOS

Haber cursado las unidades de aprendizaje de la Etapa Básica

## ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

Estructura de la Materia	Actividades formativas
TEORÍA	Clases de teoría Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes

## RESEÑA DE CONTENIDOS

- Lectura crítica de un artículo sobre diagnóstico, tratamiento y pronóstico de la enfermedad Lectura crítica de una guía clínica.
- Fuentes de información científica en el área de la nutrición (libros de texto, expertos, educación continua, revistas médicas especializadas)

# PSIQUIATRÍA Y NUTRICIÓN

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

○ <b>ETAPA FORMATIVA:</b>	DISCIPLINAR
○ <b>ESTRUCTURA:</b>	TEÓRICA
○ <b>CLAVE:</b>	FCPN/T4
○ <b>CRÉDITOS:</b>	4
○ <b>CARÁCTER:</b>	OPTATIVA

## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

GENÉRICAS	ESPECÍFICAS
CG1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG4.6; CG.8.1;	CE.4.27; CE.4.28; CE.4.29

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Las relaciones cerebro- mente y nutrición: factores biopsicosociales del proceso de alimentación humana

La historia clínica y la utilización de la terminología específica empleada en psiquiatría

Los trastornos psiquiátricos y la perturbación de la alimentación

Interacciones entre psicofármacos y nutrición

Los trastornos de la conducta alimentaria (Anorexia nerviosa, Bulimia nerviosa, Obesidad y otros)

La relación nutriólogo- paciente en la práctica profesional

## REQUISITOS PREVIOS

## ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA
TEORÍA	Clases de teoría Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes

## RESEÑA DE CONTENIDOS

- Relación cerebro- mente y nutrición: factores neurobiológicos, psicológicos, psicopatológicos, psiquiátricos y sociales del proceso de la alimentación humana
- La historia clínica: integración de los aspectos biopsicosociales
- Terminología específica empleada en psiquiatría
- Trastornos psiquiátricos y perturbación de la alimentación: Trastornos de personalidad, ansiedad, afectivos, debidos al consumo de alcohol y tóxicos, esquizofrénicos y delirantes, demencias y otros trastornos mentales orgánicos. Trastornos de la conducta alimentaria (anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, aspectos psiquiátricos de la obesidad y otros)
- Interacciones entre psicofármacos y nutrición
- La relación nutriólogo- paciente: instrumento evaluador, diagnóstico y terapéutico. Modos de abordaje terapéutico en situaciones complejas

# OPTATIVA 3

# NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

○ <b>ETAPA FORMATIVA:</b>	TERMINAL
○ <b>ÁREA DE ENFOQUE:</b>	NUTRICION CLÍNICA
○ <b>ESTRUCTURA:</b>	TEÓRICO- PRACTICO
○ <b>CLAVE:</b>	FCNEP/TP8
○ <b>CRÉDITOS:</b>	8
○ <b>CARÁCTER:</b>	OPTATIVA

## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

GENÉRICAS				ESPECÍFICAS				
CG.1.1;	CG.1.2;	CG.1.3;	CG.1.4;	CE.1.7;	CE.2.2;	CE.2.5;	CE.3.7;	CE.4.1;
CG.2.1;	CG.2.2;	CG.2.3;	CG.3.1;	CE.4.3;	CE.4.6;	CE.4.7;	CE.4.8;	CE.4.10;
CG.4.1;	CG.4.2;	CG.4.4;	CG.4.5;	CE.4.11;	CE.4.12;	CE.4.13;	CE.4.14;	
CG.4.6;	CG.4.7;	CG.5.2;	CG.6.1;	CE.4.15;	CE.4.16;	CE.4.17;	CE.4.19;	
CG.6.2;	CG.8.1			CE.4.20;	CE.4.21;	CE.4.22;		

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Análisis y utilización de las técnicas desarrolladas para obtener el diagnóstico del estado metabólico.

Prescripción de indicaciones y cuantificación del requerimiento y seguimiento para proporcionar los elementos nutricionales necesarios para preservar la salud y la nutrición.

## REQUISITOS PREVIOS

Haber cursado las asignaturas de la Etapa Básica

## ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	%
<b>TEORÍA</b>	Clases de teoría Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes	60%
<b>PRÁCTICA</b>	Preparación y estudio de prácticas Clases prácticas Estudio de teoría y problemas Preparación de trabajos	40%

## RESEÑA DE CONTENIDOS

- Alimentación artificial
- Alimentación enteral
- Fórmulas en uso para la alimentación enteral: industrializadas artesanales, ventajas, desventajas y costos
- Práctica, estudio de casos
- Calculo de requerimiento calórico y nutrimental de caso clínico
- Práctica en laboratorio de dietas

## MANEJO DE TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

### IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

○ <b>ETAPA FORMATIVA:</b>	TERMINAL
○ <b>ÁREA DE ENFOQUE:</b>	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
○ <b>ESTRUCTURA:</b>	TEÓRICO- PRACTICO
○ <b>CLAVE:</b>	FCMTCA/TP8
○ <b>CRÉDITOS:</b>	8
○ <b>CARÁCTER:</b>	OPTATIVA

### COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

GENÉRICAS	ESPECÍFICAS
CG.4.1; CG.4.5; CG.3.1; CG.3.3;	CE.2.1; CE.2.5; CE.4.1; CE.4.3;

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Uso e interpretación de las tablas de composición de los alimentos para valorar la ingesta de energía y nutrientes, así como para planificar dietas individuales y para colectividades, en personas sanas o enfermas

### REQUISITOS PREVIOS

Haber cursado las unidades de aprendizaje de la Etapa Básica

### ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	%
<b>TEORÍA</b>	Clases de teoría Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes	60%
<b>PRÁCTICA</b>	Preparación y estudio de prácticas Clases prácticas Estudio de teoría y problemas Preparación de trabajos	40%

### RESEÑA DE CONTENIDOS

- Cálculo de la energía y macro nutrientes: Calibración de dietas
- Técnicas utilizadas para la determinación del contenido nutricional de los alimentos
- Lectura e interpretación de las tablas de composición de los alimentos
- Variabilidad estacional del contenido nutritivo de los alimentos
- Cambio en la composición de los alimentos debido a la cocción

# ECONOMÍA FAMILIAR

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

○ <b>ETAPA FORMATIVA:</b>	TERMINAL
○ <b>ÁREA DE ENFOQUE:</b>	NUTRICIÓN COMUNITARIA
○ <b>ESTRUCTURA:</b>	TEÓRICO- PRACTICO
○ <b>CLAVE:</b>	FCEF/TP8
○ <b>CRÉDITOS:</b>	8
○ <b>CARÁCTER:</b>	OPTATIVA

### ➤ **COMPETENCIAS ADQUIRIDAS**

GENÉRICAS	ESPECÍFICAS
CG.3.1; CG.4.1; CG.4.3; CG.5.3; CG.5.4;	CE.3.4; CE.3.5; CE.3.8; CE.5.6

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

Al finalizar el curso el alumno diseñará planes de alimentación para familias, de acuerdo con sus necesidades nutricionales y de conformidad con su condición socio económica.

### **REQUISITOS PREVIOS**

Haber cursado las unidades de aprendizaje de la Etapa Básica

### **ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO**

	ACTIVIDAD FORMATIVA	%
<b>TEORÍA</b>	Clases de teoría Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes	60%
<b>PRÁCTICA</b>	Preparación y estudio de prácticas Clases prácticas Estudio de teoría y problemas Preparación de trabajos	40%

### **RESEÑA DE CONTENIDOS**

- Diseño de planes alimentarios
- Actividades de orientación al consumidor
- Soluciones aplicables a la realidad socio económica de las familias.
- Soluciones aplicables a la realidad socio económica de la sociedad
- Necesidades nutricionales y costo
- Factores ambientales, sociales, culturales y económicos
- Oferta y disponibilidad de los alimentos
- Seguridad alimentaria
- Precios de los alimentos
- Teorías económicas sobre el comportamiento del consumidor
- Análisis del sistema familiar
- Regímenes normales económicos y alimentación del trabajador

# DESARROLLO Y DISEÑO DE ENCUESTAS DIETÉTICAS

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

○ <b>ETAPA FORMATIVA:</b>	TERMINAL
○ <b>ÁREA DE ENFOQUE:</b> INVESTIGACIÓN	GESTIÓN DE LA CALIDAD E
○ <b>ESTRUCTURA:</b>	TEÓRICO- PRACTICO
○ <b>CLAVE:</b>	FCDDDED/TP8
○ <b>CRÉDITOS:</b>	8
○ <b>CARÁCTER:</b>	OPTATIVA

## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

GENÉRICAS	ESPECÍFICAS
CG.4.4; CG.5.2;	CE.4.19; CE.5.3; CE.5.4; CE.5.5; CE.5.6

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimiento de los métodos de evaluación de consumo de alimentos y del diseño de desarrollo de encuestas de dieta a nivel individual y colectivo.

## REQUISITOS PREVIOS

Haber cursado las unidades de aprendizaje de la Etapa Básica

	ACTIVIDAD FORMATIVA	%
<b>TEORÍA</b>	Clases de teoría Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes	60%
<b>PRÁCTICA</b>	Preparación y estudio de prácticas Clases prácticas Estudio de teoría y problemas Preparación de trabajos	40%

## RESEÑA DE CONTENIDOS

- Encuestas nacionales.
- Hojas de balance
- Encuestas familiares o realizadas en pequeños colectivos homogéneos (comedores escolares, residencia, etc.)
- Encuestas individuales
- Estudios prospectivos o técnicas que estudian la ingesta actual
- Estudios retrospectivos o técnicas que estudian la ingesta pasada
- Principales encuestas de nutrición nacionales e internacionales

# GÉNERO Y MODAS EN LA ALIMENTACIÓN

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

○ <b>ETAPA FORMATIVA:</b>	TERMINAL
○ <b>ÁREA DE ENFOQUE:</b>	HUMANISTICA
○ <b>ESTRUCTURA:</b>	TEÓRICO- PRACTICO
○ <b>CLAVE:</b>	FCGMA/TP8
○ <b>CRÉDITOS:</b>	8
○ <b>CARÁCTER:</b>	OPTATIVA

## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

GENÉRICAS	ESPECÍFICAS
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.5.3; CG.6.1;	CE.1.9

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Integrar una visión amplia y actualizada sobre la situación nutricional y de salud de las mujeres en distintas etapas de su vida reproductiva y la influencia de la moda en su alimentación.

## REQUISITOS PREVIOS

Haber cursado las unidades de aprendizaje de la Etapa Básica

## ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	%
<b>TEORÍA</b>	Clases de teoría Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes	60%
<b>PRÁCTICA</b>	Preparación y estudio de prácticas Clases prácticas Estudio de teoría y problemas Preparación de trabajos	40%

## RESEÑA DE CONTENIDOS

- Indicadores epidemiológicos, género y educación nutricia en el área de la salud reproductiva
- Enfoque de la salud reproductiva desde la perspectiva de género
- La nutrición de la mujer durante el embarazo
- La nutrición de la mujer durante la etapa de lactancia
- Diferentes tipos de dietas
- Concepto de moda y su efecto en el comportamiento alimentario