



## **Resolución Decanato Organizador FCS N° 294 / 2024**

Santa Rosa, 31/10/2024

### **VISTO:**

El Expte. N° 326/2024, iniciado por la Facultad de Ciencias de la Salud,, S/Programas de las asignaturas correspondiente a la carrera Medicina (Plan 2024); y

### **CONSIDERANDO:**

Que por Resolución 353/2024 del Consejo Superior (CS) se crea la carrera de Medicina en el ámbito de la Facultad de Ciencias de la Salud (FCS) de la UNLPam.

Que por Resolución [92/2023](#) del Decanato Organizador se aprueba la Guía para la Presentación de Programas de las Asignaturas con orientaciones que incluyen fundamentos curriculares, pedagógicos y didácticos.

Que la Secretaría Académica eleva el programa de la asignatura “Nutrición y metabolismo” correspondiente a la carrera Medicina (Plan 2024).

Que el programa mencionado cuenta con el aval de la Comisión de Seguimiento y Análisis del Diseño Curricular de Medicina.



Que la Resolución [1/2023](#) de la Asamblea Universitaria encomienda al Rectorado la designación de una persona a cargo del Decanato Organizador hasta tanto ocurra la Normalización de la facultad en los términos de las disposiciones transitorias que se aprueban en el Anexo I de la misma Resolución.

Que el Rectorado, por Resolución [269/2023](#), designa a la Mg. Yamila Magiorano como Decana Organizadora de la Facultad de Ciencias de la Salud.

Que conforme al Art. 2º de la Resolución [01/2023](#) de la Asamblea Universitaria de la UNLPam, es competencia del Decanato Organizador resolver este tipo de cuestiones;

**POR ELLO:**

**LA DECANA ORGANIZADORA DE LA FACULTAD DE  
CIENCIAS DE LA SALUD**

**RESUELVE**

**ARTÍCULO 1:** Aprobar el programa “Nutrición y metabolismo” correspondiente a la carrera Medicina (Plan 2024); a partir del Ciclo Lectivo 2025, que como anexo forma parte de la presente resolución.

**ARTÍCULO 2:** Regístrese, comuníquese. Pase a conocimiento de Secretaría Académica, Departamento de Asuntos Estudiantiles y Dirección de la Carrera. Cumplido, archívese.



1. Carrera: Medicina
2. Plan de estudio: Resolución N°353/2024 CS
3. Asignatura: NUTRICIÓN Y METABOLISMO
4. Área de formación: Biológica
5. Régimen de cursado: Cuatrimestral
6. Carácter: Obligatoria
7. Carga horaria de la asignatura:

Carga Horaria Total según el Plan de Estudios: 80H Carga Horaria Semanal: 5H					
Distribución Total			Distribución Semanal		
Teórico	Práctico	Teórico-Práctico	Teórico	Práctico	Teórico-Práctico
40	40	-	2	3	-

8. Correlativas: Indicar las asignaturas correlativas según está establecido en el Régimen de Correlatividades del Plan de Estudios, según el siguiente detalle:

Para Cursar		Para Aprobar
Tener Regularizada/s	Tener Aprobada/s	
1.4 Formación del cuerpo humano 1.6 Psicología 1.7 Promoción de la salud	1.5 Articulación clínica I	1.1 Introducción a las Ciencias biológicas 1.2 Introducción al ciclo vital 1.4 Formación del cuerpo humano



		1.6 Psicología 1.7 Promoción de la salud
--	--	---

## 9. Objetivos:

Al finalizar la cursada el estudiante debería cumplir los siguientes objetivos:

- Conocer los principios básicos sobre los aspectos generales de la educación alimentaria nutricional y la importancia de la alimentación y su repercusión en la salud del individuo.
- Identificar el significado de la nutrición en nuestra sociedad y en las diferentes comunidades y reflexionar sobre la importancia de los nutrientes en la alimentación humana.
- Construir el concepto del médico/a como educador en los aspectos nutricionales de la comunidad, destacando su labor como un eslabón de jerarquía en la prevención de enfermedades poblacionales.
- Explorar las políticas públicas relacionadas con la seguridad alimentaria.
- Identificar los diferentes nutrientes y sus funciones en la nutrición humana.
- Reconocer la necesidad básica nutricional del ser humano en sus diferentes etapas biológicas y en el contexto de las patologías prevalentes.
- Conocer los diferentes métodos de evaluación nutricional y sus usos en la práctica profesional.
- Construir conocimientos relacionados con la desnutrición, causas y métodos de diagnósticos y tratamientos.
- Aprender sobre el concepto de enfermedades crónicas no transmisibles y su abordaje nutricional.
- Fortalecer los conocimientos sobre la seguridad e higiene alimentaria en los ambientes laborales en los que tengan intervención profesional, dándoles herramientas para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

## 10. Contenidos mínimos:

Reacciones metabólicas. Transferencia de energía. Metabolismo de los Hidratos de Carbono. Metabolismo de los lípidos. Metabolismo de las proteínas. Vías metabólicas claves. Adaptaciones metabólicas. Calor y balance energético. La nutrición y su relación con la salud, el crecimiento y el desarrollo del ser humano. Hábitos alimentarios desde el punto de vista socioeconómico y cultural. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. Lactancia Materna. Dietoterapia en pacientes con enfermedades prevalentes. Programas de educación nutricional. Saneamiento de los alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos. Desnutrición y Malnutrición. Trastornos alimentarios. Apoyo nutricional. Nutrición e inmunidad. Microbiota.



## 11. Programa analítico:

### UNIDAD 1: Cultura y alimentación.

Principios básicos de la educación alimentaria nutricional. El significado de la alimentación en nuestra sociedad y en las diferentes comunidades. El alimento visto como integrador sociocultural, estímulo emocional y vehículo de sustancias nutritivas. El enfermero/a como educador: abordaje desde la atención primaria de la salud y desde los servicios especializados. Políticas orientadas a los sistemas alimentarios para la seguridad alimentaria de la población.

#### **Objetivos específicos:**

- Identificar el significado de la nutrición en nuestra sociedad y en las diferentes comunidades.
- Forjar el concepto del profesional como educador en los aspectos nutricionales de la comunidad, destacando su labor como un eslabón de jerarquía en la prevención de enfermedades poblacionales.
- Reflexionar sobre la importancia de los nutrientes en la alimentación humana.
- Conocer las políticas de acción orientadas a los sistemas alimentarios para la seguridad alimentaria de la población.

### UNIDAD 2: Alimentación, nutrición, macronutrientes y micronutrientes. Metabolismo.

Concepto de alimentación, nutrición y nutrientes. Ingestas recomendadas de nutrientes. Metabolismo energético. Macronutrientes: hidratos de carbono, grasas y proteínas. Importancia nutricional. Vías metabólicas claves. Clasificación. Estructura. Funciones. Digestión, absorción y metabolismo. Bioenergética. Fibra dietética. Agua: sus funciones esenciales en el organismo. Requerimientos en las diferentes etapas de la vida. Generalidades de micronutrientes: vitaminas y minerales. Consecuencias de su carencia.

#### **Objetivos específicos:**

- Identificar los diferentes nutrientes y sus funciones en la nutrición humana.

### UNIDAD 3: Necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida.

Clasificación de los alimentos según su función nutricional: energéticos, reguladores y plásticos. Grupos de alimentos básicos: aportes de cada grupo y raciones adecuadas de cada uno de ellos. Guías alimentarias. Leyes de la alimentación. Característica de la alimentación en el individuo sano y su adecuación según el ciclo vital. Embarazo: Fisiología del embarazo. Ganancia ponderal. Requerimientos nutricionales maternos durante el embarazo. Nutrición en situaciones especiales: diabetes gestacional y preeclampsia. Requerimientos nutricionales de la persona que amamanta. Lactancia: Composición química de la leche humana. Ventajas del amamantamiento. Alimentación complementaria y suplementación. Niñez y adolescencia: Requerimientos nutricionales que aseguran un correcto crecimiento y desarrollo en ambas etapas evolutivas. Provisión de una alimentación adecuada. Hábitos alimentarios: Definición y análisis. Reconocer aquellos favorables y perjudiciales para la salud. Adulto mayor: Características de la alimentación. Requerimientos nutricionales. Cambios fisiológicos y adaptaciones nutricionales.

**Objetivo específico:**

- Reconocer la necesidad básica nutricional del ser humano en sus diferentes etapas biológicas y en el contexto de las patologías prevalentes.

UNIDAD 4: Valoración del estado nutricional.

Métodos de valoración nutricional (valoración antropométrica, dietética, bioquímica y física). Medidas antropométricas: talla, peso, circunferencia de cintura, muñeca y brazo. Índice cintura/cadera, índice de masa corporal. Nociones básicas de pliegues cutáneos. Percentilos. Mediciones antropométricas en situaciones especiales. Métodos complementarios (DEXA, resonancia magnética nuclear, impedancia bioeléctrica, etc.).

**Objetivo específico:**

- Conocer los diferentes métodos de evaluación nutricional y sus usos en la práctica profesional.

UNIDAD 5: Desnutrición.

Prevalencia de desnutrición en Argentina. Clasificación de la desnutrición. Marasmo y Kwashiorkor. Caquexia. Otros tipos de malnutrición y patologías que requieren refuerzos alimentarios (enfermedades oncológicas y HIV). Inmunidad. Desnutrición hospitalaria. Screening nutricional. Abordaje nutricional de la desnutrición: Bases del plan hipocalórico e hiperproteico.

**Objetivos específicos:**

- Adquirir conocimientos relacionados con la desnutrición, causas y tratamientos.
- Conocer los métodos para detectar la desnutrición en la población de riesgo, utilizando screenings específicos.

UNIDAD 6: Soporte nutricional.

Generalidades de nutrición enteral y parenteral. Métodos y mecánica de administración. Indicaciones, contraindicaciones y complicaciones. Formulas nutricionales. Controles básicos. Importancia de la nutrición en el paciente hospitalizado.



**Objetivo específico:**

- Detección y corrección de situaciones de desnutrición aplicando las técnicas del soporte nutricional.

UNIDAD 7: Trastornos digestivos y gastrointestinales.

Nociones básicas de anatomo-fisiología gastrointestinal. Dietoterapia de patologías gastrointestinales específicas (Disfagia, Reflujo Gastroesofágico, Úlcera, Dispepsia, Síndrome de Dumping, Diarrea, Intolerancias Alimentarias (Enfermedad Celíaca, Intolerancia a la Lactosa), Constipación, Colon Irritable, Ileostomía, Colostomía, Diverticulosis. Fibra alimentaria. Microbioma intestinal. Pre y probióticos. Planes dietoterápicos según capacidad digestiva y deglutoria.

**Objetivo específico:**

- Brindar herramientas desde la nutrición para abordar conjuntamente en el trabajo transdisciplinario el cuidado de la salud.

UNIDAD 8: Trastornos de la conducta alimentaria. Obesidad.

Trastornos de la conducta alimentaria (Anorexia Nerviosa, Bulimia Nerviosa, Trastorno del Atracón, TERIA). Bases psicológicas de la alimentación. Criterios diagnósticos y de internación. Nociones básicas del abordaje terapéutico. Estrategias de prevención.

Obesidad. Definiciones. Epidemiología. Tratamiento. Cirugía bariátrica. Prevención.

**Objetivos específicos:**

- Aprender sobre el concepto de enfermedades crónicas no transmisibles y su abordaje nutricional.
- Brindar herramientas desde la nutrición para abordar conjuntamente en el trabajo transdisciplinario el cuidado de la salud.

UNIDAD 9: Trastornos endocrinos y metabólicos.

Metabolismo de hidratos de carbono, lípidos y proteínas. Cuidados nutricionales de acuerdo a patologías y trastornos endocrinos y metabólicos específicos. Diabetes tipo 1 y 2, factores de riesgo, signos y síntomas, pautas alimentarias, insulino terapia, conteo de hidratos de carbono. Dislipidemia: hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, pautas alimentarias. Otras enfermedades endocrinas: hipotiroidismo, hipertiroidismo.

**Objetivos específicos:**

- Aprender sobre el concepto de enfermedades crónicas no transmisibles y su abordaje nutricional.
- Brindar herramientas desde la nutrición para abordar conjuntamente en el trabajo transdisciplinario el cuidado de la salud.

UNIDAD 10: Cuidados nutricionales en las enfermedades crónicas no transmisibles.



Concepto de enfermedades crónicas no transmisibles. Su impacto sobre la salud poblacional. Estrategias de prevención. Nociones básicas del abordaje nutricional de la hipertensión arterial, enfermedad coronaria, insuficiencia cardíaca, accidente cerebrovascular. Neoplasias. Insuficiencia renal.

**Objetivos específicos:**

- Aprender sobre el concepto de enfermedades crónicas no transmisibles y su abordaje nutricional.
- Brindar herramientas desde la nutrición para abordar conjuntamente en el trabajo transdisciplinario el cuidado de la salud.

UNIDAD 11: Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Breve reseña del Código Alimentario Argentino. Clasificación de alimentos (genuino o normal, alterado, adulterado, falsificado y contaminado). Contaminación de alimentos (física, química, cruzada y biológica). ETA (clasificación, factores favorecedores y desfavorecedores para el desarrollo de MO. Principales ETA: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum, Salmonella, Hepatitis A, Toxoplasma gondii, Trichinella spiralis, Giardia lamblia. ¿Cómo evitar las ETA? Buenas Prácticas de Manufactura y sus requisitos.

**Objetivo específico:**

- Fortalecer los conocimientos sobre la seguridad e higiene alimentaria en los ambientes laborales en los que tengan intervención profesional, dándoles herramientas para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

12. Programa de Prácticos:

UNIDAD 1: Cultura y alimentación.

Foro. Planteando un comentario breve con un texto máximo de 200 palabras después de haber visto un video relacionado con la cultura y la alimentación: Entrevista Dra. Patricia Aguirre - YouTube

Entrega de texto elaborado en forma individual, el cual se divide en 2 partes. Primera parte: reflexión sobre aspectos personales y familiares de la alimentación en el hogar. Segunda parte: se analizan textos relacionados con el rol del médico/a en la nutrición, la cultura y la alimentación y la religión y la alimentación.

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

UNIDAD 2: Alimentación, nutrición, macronutrientes y micronutrientes.

Elaboración de un Glosario de micro y macronutrientes. En esta actividad se genera un glosario colaborativo del vocabulario inherente al tema de la unidad. Elaboración de una red conceptual grupal colaborativa de macronutrientes.

Entrega de texto elaborado en forma individual en dos partes. Una primera parte consiste en realizar una valoración nutricional personal y en la segunda parte analizar un caso clínico con



preguntas específicas al tema. En la segunda parte se abordan artículos referentes a la función de las vitaminas y minerales y las enfermedades que producen su déficit.

Puesta en común en clase sobre los artículos brindados.

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

**UNIDAD 3: Necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida.**

Foro debate. En esta actividad se solicita que realicen aportes y comentarios sobre un video relacionado a la temática “como, luego existo”: Alimentación saludable (capítulo completo) - Canal Encuentro - YouTube

Resolución de casos clínicos. Presentación de casos clínicos en la clase con intercambio de opiniones referentes a la presentación de los mismos -simulando la presentación a un colega-diagnóstico, estudios complementarios y tratamiento nutricional recomendado usando plantillas de presentación de casos clínicos de Power Point .

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

**UNIDAD 4: Valoración del estado nutricional.**

Foro debate. Crecimiento y desarrollo con la herramienta de un video temático. En esta actividad se solicita que realicen aportes y comentarios sobre el video. Describir los percentilos, su uso en la edad infantil y tipos de percentilos utilizados. Crecimiento y Desarrollo Puberal Normal - Dra. Mariana Del Pino - YouTube

Actividad Experimental: Actividades desarrolladas en el aula de simulación, donde en forma grupal, podrán aprender a utilizar la balanza, el tallímetro de adultos e infantil, el plicómetro, la cinta métrica y la balanza de bioimpedancia. Con estos elementos realizarán una valoración antropométrica.

Entrega de texto elaborado en forma individual resolviendo casos clínicos utilizando las libretas sanitarias del embarazo y del control del infante sano del Ministerio de Salud de la Provincia de La Pampa. Puesta en común en clase de resolución de los casos clínicos.

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

**UNIDAD 5: Desnutrición.**

Presentación de caso clínico de desnutrición de un niño/a con la consigna de trabajar en base a las libretas de control de niño sano, utilizando las tablas de peso/edad, talla/edad, perímetro cefálico/edad para hacer la valoración del estado nutricional y la alimentación indicada para la situación específica. También se presenta un caso clínico de adulto con desnutrición para establecer el diagnóstico nutricional, utilizando el Nutritional Risk Screening (NRS 2002) y estimar el modo de alimentación para el paciente. Ambos casos clínicos se resuelven con el material teórico de clase y la bibliografía.



Foro debate. Los invitamos a que aporten reflexiones acerca de un video de Unicef que trata sobre la desnutrición y la situación mundial. El retraso en el crecimiento puede convertirse en un problema del pasado - YouTube

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

#### UNIDAD 6: Soporte nutricional.

Actividad Experimental: Taller práctico donde se invita a profesionales especializados en nutrición enteral y parenteral, quienes realizan un taller donde el estudiantado puede manipular y visualizar el uso de las bombas de nutrición, los catéteres, las sondas, los conectores y los suplementos alimentarios utilizados. Utilizamos la simulación clínica y el aprendizaje basado en problemas.

En base a un artículo que se adjunta y a lo aprendido en la clase, se plantea responder un cuestionario referente al rol del médico/a en la nutrición enteral y parenteral.

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

#### UNIDAD 7: Trastornos digestivos y gastrointestinales.

Cuestionario referente a un video relacionado con la enfermedad celíaca, su presentación, su sintomatología, diagnóstico y tratamiento nutricional.

1º parte video celiacía: ¿Por qué los celíacos no toleran el gluten? (1 de 3) - Todo tiene un porqué - YouTube

2º parte video celiacía: ¿Por qué los celíacos no toleran el gluten? (2 de 3) - Todo tiene un porqué - YouTube

3º parte video celiacía: ¿Por qué los celíacos no toleran el gluten? (3 de 3) - Todo tiene un porqué - YouTube

Actividad Experimental: en el área de simulación se trabaja sobre alimentos con textura modificada y bebidas espesas para pacientes con disfagia. Para esto se propone un taller con alimentos y bebidas, con el objetivo de elaborar una dieta para la disfagia, constituido por ocho niveles continuos (0-7) identificados por números, códigos de colores, etiquetas y descriptores detallados. Los descriptores están respaldados por métodos simples de medición que pueden ser empleados por personas con disfagia, cuidadores, médicos, profesionales e industria alimentaria interesada en confirmar el nivel de textura en que encaja un alimento.

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

#### UNIDAD 8: Trastornos de la conducta alimentaria. Obesidad.

Actividad Experimental: Taller práctico relacionado con la obesidad y de los trastornos alimentarios, su abordaje práctico. Debate, testimonios, investigación, análisis de datos, búsqueda de bibliografía relacionada, etc. Se propone que realicen producciones de material de prevención con tutorías.



Foro debate. Luego de ver un vídeo sobre la temática obesidad se invita a dejar la opinión en el foro sobre los significantes de la medicina moderna, categorizando la obesidad y el maltrato social a la gordofobia. El sobrepeso como factor de discriminación - YouTube

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

**UNIDAD 9: Trastornos endocrinos y metabólicos.**

Actividad Experimental: Taller práctico donde se utilizarán herramientas pedagógicas sobre la diabetes, diagnóstico, nutrición en diabetes y aspectos psicológicos de la enfermedad. Además, se abordará la insulino terapia, automonitoreo glucémico, sensores de monitoreo continuo de glucosa y microinfusores de insulina llevando los elementos necesarios para comenzar una insulino terapia -agujas, diferentes insulinas del mercado, lancetas, glucómetros, microinfusores de insulina, sensores etc-.

Foro debate. Se utiliza como herramienta un video relacionado al conocimiento poblacional de lo que se come. Como, luego existo: Etiquetado de alimentos (capítulo completo) - Canal Encuentro - YouTube

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

**UNIDAD 10: Cuidados nutricionales en las enfermedades crónicas no transmisibles.**

Foro debate. Se invita a participar con sus opiniones acerca de la sal agregada a los alimentos, la legislación existente, los hábitos de consumo, las complicaciones de la ingesta excesiva de sal, y algún otro tema en relación al consumo de sal en base a un video sobre la temática. La sal oculta en los alimentos - YouTube

Actividad de investigación: Se plantea una replicación de la cuarta encuesta nacional de factores de riesgo utilizando la plantilla de preguntas que figura en los anexos de la misma, utilizando solamente los aspectos relacionados a nutrición y enfermedades crónicas no transmisibles. Cada estudiante deberá replicarla a 10 encuestados/as y elaborar un texto sobre las conclusiones de los resultados obtenidos. Se realizan tutorías durante el proceso.

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

**UNIDAD 11: Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).**

Aprendizaje basado en problema: se plantea una situación problemática para resolver. Se solicita también elaborar de forma grupal un video sobre un tema específico acerca de la prevención de las ETA. Se administrarán tutorías durante el proceso. Una vez elaborado, cada grupo lo presenta ante sus compañeros y el material se sube a las redes sociales de la Cátedra.

Foro debate. Se invita a participar con sus opiniones acerca de un video sobre la seguridad alimentaria. Como, luego existo: Seguridad alimentaria (capítulo completo) - Canal Encuentro - YouTube

Cuestionario con retroalimentación inmediata como parte del proceso de aprendizaje y fijación de los conceptos adquiridos.

### 13. Estrategias didácticas:

La asignatura Nutrición tiene como propósito la enseñanza a través de diferentes estrategias de un aprendizaje articulado de ciencias básicas y aplicadas, integrando la morfología, fisiología, biología celular y molecular, la patología y elementos clínicos del componente salud enfermedad.

Escenario	Horas semanales
Seminario	2
ABP	2
Lab Morfofisiología/Microscopía digital	
Habilidades clínica y simulación clínica	
Campo y prácticas preprofesionales	1
Totales	5



a). Desarrollo de horas prácticas:

Laboratorio de Habilidades Clínicas y Simulación Clínica: los estudiantes cursan 2 horas semanales intercaladas con el laboratorio de morfofisiología. En este laboratorio se promocionará el trabajo grupal e individual con observación directa y uso de listas de cotejo, para el cumplimiento de aquellas actividades que contemplen elementos semiológicos de comunicación y práctica, así como de técnicas y cumplimiento de competencias. Este escenario es uno de los encargados principales en la observación del cumplimiento de las competencias.

Laboratorio de Morfofisiología y Microscopía digital: los estudiantes cursan 2 horas semanales intercaladas con el laboratorio de habilidades clínicas. En este laboratorio trabajarán con Guías de TP elaboradas por los docentes compuesta por una guía de lectura dirigida, mapas conceptuales que deberá desarrollar el estudiante, casos clínicos, ejercicios y problemas que deben resolver grupalmente. Se dispone de espacio para exposición oral de las mismas en cada clase.

Campo con observaciones o prácticas pre profesionales: articulando con otras actividades curriculares de la Universidad o en otras entidades públicas o privadas (nivel educativo, centros de salud y comunidad). La asignatura abona con 1 hora de las asignadas para sí, para el desarrollo del campo y las prácticas pre profesionales. Sus tareas guiadas por docentes tutores serán establecer bases de promoción de conocimiento de factores de riesgo relacionados con caídas, lesiones y patologías degenerativas osteo artro musculares, lesiones benignas y malignas del aparato reproductor femenino, articulando así los contenidos mínimos de la asignatura con la práctica.

b). Desarrollo de horas teóricas:

Aprendizaje Basado en Problemas (ABP): En este escenario se reunirán en grupos con una relación docente / estudiante de 1:20 donde discutirán objetivos articulados con las distintas unidades de aprendizaje en tutorías de Aprendizaje Basado en Problemas (ABP). Los objetivos de los problemas son aportados por diferentes asignaturas del año y se discutirán en reuniones quincenales/mensuales con la coordinación y se trabajará con la modalidad de acompañamiento pedagógico, de igual manera el contenido por parte de los docentes de la asignatura.

Seminario: cuenta con 2 horas semanales. En el seminario se trabajarán todos los temas teóricos complejos. Los estudiantes contarán con sistema de aula invertida, podrán observar videos en el campus de medicina y/o tener un material de lectura previo que será discutido durante la clase por parte de los estudiantes y los seminaristas y expertos en el tema. Utilizando como estrategias exposición/docentes/estudiante/dialogada y exposición/discusión.



ESTRATEGIA DE ENSEÑANZA	SI	NO
Aprendizaje basado en Problemas	X	
Aprendizaje basado en Casos		X
Aprendizaje basado en Proyectos		X
Exposición/Docente/Estudiante/Dialogada	X	
Exposición Discusión	X	
Instrucción directa		X
Demostración	X	
Habilidades clínicas y Simulación clínica	X	
Laboratorio Morfofisiología y Microscopía digital		X
Otros: especificar Aprendizaje cooperativo, investigación con tutoría. Trabajos prácticos (participación en foros, debates grupales, juegos, proyectos de extensión, etc.)	X	

#### 14. Bibliografía:

- Aguirre, P. (2017). Una historia social de la comida, Lugar Editorial, Buenos Aires.
- Aguirre, P. (2022) Devorando el Planeta, Cambiar la alimentación para cambiar el mundo, e book, Capital Intelectual.
- Barruti, S. (2018) Mala Leche, Planeta Argentina, Buenos Aires.
- Braguinsky, J. et. al. (2007) Obesidad: Saberes y conflictos. Un tratado de obesidad. ACINDES, Buenos Aires.
- Cappelletti, A., Katz, M, Arnoldt, M. (2019) Obesidad Encrucijadas y abordajes. Akadia, Buenos Aires.
- Critzmann S. (2021) Comer y criar. Guía pediátrica de alimentación saludable para toda la familia. Planeta, Buenos Aires.
- García Martínez, J. (2022) Nutrición Bioenergética, Editorial Odeon.
- Gil Hernández A. (2019) Tratado de Nutrición, 5 Tomos. 3da edición, Editorial Medica Panamericana, Madrid.
- Guía alimentaria para la población argentina (2016), Ministerio de Salud presidencia de la Nación.
- Gorban, M. et. al. (2011) Seguridad y Soberanía alimentaria, Buenos Aires, Colección cuadernos.
- De Girolami D. (2003) Fundamentos de valoración nutricional y composición corporal, El Ateneo, Buenos Aires.
- De Girolami, D. González C. (2008) Clínica y terapéutica en la Nutrición del Adulto. Infantilino, El Ateneo, Buenos Aires.
- Dudek S. (2022) Nutrition Essentials for Nursing practice, 9th edition, Wolters Kluwer Lippincott Williams and Wilkins, Philadelphia.



- Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2da (2019). Secretaria de gobierno de Salud, Argentina.  
<https://cesni-biblioteca.org/2-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-ennys-2-resumen-ejecutivo>. Recuperado el 10 de marzo de 2022. FAO (2017). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo.
- Encuesta Nacional de Factores de Riesgo 4ta. (2019), INDEC. [www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/publicaciones/enfr\\_2018\\_resultados\\_definitivos.pdf](http://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/publicaciones/enfr_2018_resultados_definitivos.pdf). Manual de Manipulación de Alimentos, Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires (2017).
- Martín de Portela P. (2006) Energía y macronutrientes en la nutrición del siglo XXI, La Prensa Médica Argentina, Buenos Aires.
- Ministerio de Salud de la Nación (2014). Guía de Práctica Clínica Nacional sobre Diagnóstico y Tratamiento de la Obesidad en adultos, Buenos Aires.
- Navarro, E. et. Al (2019) Técnica dietoterápica. El Ateneo, Buenos Aires.
- Piaggio R. (2014) Enfoques socioculturales de la alimentación, Akabia, Buenos Aires.
- Rodota, L. (2019) Nutrición Clínica y Dietoterapia Ed.2. Medica Panamericana.
- Rodwell / Bender, et. Al. (2023) Harper Bioquímica ilustrada 31º ed.
- Salinas R. (2000) Alimentos y Nutrición: introducción a la bromatología, El Ateneo, Buenos Aires.
- Suárez, M. López, L. (2012) Alimentación saludable. Guía práctica para su realización, E. Hipocrático.
- Torresani M. Somoza, I. (2016) Lineamientos para el cuidado nutricional, Eudeba, Buenos Aires.
- Willet, W. (2013) Nutritional Epidemiology, 3ra edición, Oxford University Press, Oxford.
- Zapata, ME, Roviroso, A. y Carmuega, E. (2016) Cambios en el patrón de consumo de alimentos y bebidas en Argentina, 1996-2013. Salud Colectiva, 12, 4, 473-486.

#### 15. Programa de examen:

La asignatura tendrá dos exámenes parciales sumativos. Estas evaluaciones podrán ser escritas estructuradas y/o semiestructuradas u orales. La decisión de la modalidad será publicada al menos con 7 (siete) días de anticipación a la fecha fijada del parcial. Cada uno de los parciales se aprueba con el 60% de las respuestas correctamente respondidas, lo que equivale a nota de 4 (cuatro). En caso de ser en formato oral, el mismo tendrá una rúbrica.

Se prevé sistema de promoción.



## 16. Evaluación y condiciones de acreditación:

De acuerdo a la [Resolución 107/23 DO](#) sobre cursada y aprobación de las asignaturas.

Condición de Regular de la asignatura se obtiene cumpliendo las siguientes condiciones:

1. Asistencia: se cumpla un mínimo de asistencia igual o superior al 75% de las clases teórico prácticas.
2. Aprobación de trabajos prácticos: aprobación del 75% de los trabajos prácticos propuestos en el cronograma de la asignatura.
3. Aprobación del laboratorio de habilidades clínicas se aprueba con 75% de asistencia y la totalidad de las competencias cumplidas a través de listas de cotejo. Durante el año calendario se prevé instancias de recuperación de competencias realizadas incorrectamente o por ausencia a la misma. La calificación es aprobada o no aprobada.
4. Aprobación del laboratorio de Morfofisiología/Microscopía digital se aprueba con el 75% de asistencia y el 75% de las guías completas, que podrán ser solicitadas en cualquier momento del año calendario. La calificación es aprobada o no aprobada.
5. El escenario de ABP se aprueba con el 75% de asistencia y participación. Los tutores tendrán una rúbrica de análisis objetivo para dar cuenta del cumplimiento de la participación activa, correcta búsqueda bibliográfica, discusión del caso con argumentación válida. La calificación es aprobada o no aprobada.
6. Aprobación de Exámenes Parciales: La asignatura tendrá dos exámenes parciales sumativos. Calificaciones: Los exámenes parciales se calificarán con números enteros en una escala del 1 al 10, siendo 1, 2 y 3 equivalente a “Reprobado”, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 equivalente a “Aprobado”. En función de lo anterior se establece que la calificación mínima de aprobación es 4 (cuatro), y esta representa un 60% de los objetivos de aprendizaje alcanzados, para lograr la condición de Regular en la actividad curricular. Para rendir los exámenes parciales es requisito aprobar el laboratorio de morfofisiología/Microscopía digital. Antes de cada examen parcial, el titular de la asignatura deberá informar cuales son los estudiantes de la cursada regular que están en condiciones de dar dicho examen.
7. Aprobación por Promoción Sin Examen Final: Haber aprobado todos los exámenes parciales o recuperatorios con una calificación mínima de 7 (siete) puntos. La calificación de los exámenes parciales derivará en la calificación final de la actividad curricular. Para esto, se debe generar un promedio entre las calificaciones de cada examen, trabajo práctico y/o prácticas que sean requisitos para la promoción.

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN UTILIZADA	SI	NO
Pruebas escritas estructuradas y semiestructuradas.	X	
Pruebas escritas no estructuradas (de desarrollo y producciones).	X	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
**Universidad Nacional de La Pampa**

**2024**

50º Aniversario de la creación de las Facultades  
de Cs. Exactas y Naturales y de Cs. Veterinarias  
30º Aniversario de la consagración constitucional  
de la autonomía universitaria

Pruebas orales (estructuradas y no estructuradas).	X	
Prácticas/pruebas de desempeño.	X	
Observación con rúbrica		X
Simulación clínica		X
Otros: especificar		X

## Hoja de firmas