



## Resolución Decanato Organizador FCS N° 174 / 2025

Santa Rosa, 23/05/2025

### VISTO:

El Expte. N° 155/2025, iniciado por la Facultad de Ciencias de la Salud, referente a los Programas de Estudios correspondientes a la Tecnicatura Universitaria en el Cuidado de Personas Adultas - Plan 2023, *Nutrición y Salud Humana*; y

### CONSIDERANDO:

Que mediante Resolución 01/2023 la Asamblea Universitaria crea la Facultad de la Salud (FCS) en el ámbito de la Universidad Nacional de La Pampa (UNLPam).

Que el Decanato Organizador (DO) por Resolución [107/2023](#) aprueba el Reglamento Académico de la FCS.

Que en noviembre del 2023, se aprobó un nuevo Plan de Estudios para Tecnicatura en Cuidados de las Personas Adultas mediante Resolución [480/2023](#) del Consejo Superior (CS).

Que la profesora a cargo de la asignatura *Nutrición y Salud Humana*, Erica Lorena Witman, ha remitido el Programa de Estudios de la mencionada asignatura.



Que el Programa de Estudios presentado ha sido evaluado por la Secretaría Académica, quien informó que el mismo *“ha sido elaborado conforme a los requisitos establecidos en el Reglamento Académico vigente, cumpliendo con los objetivos del plan de estudios.”*

Que la Resolución N° 01/2023 de la Asamblea Universitaria encomendó al Rectorado la designación de una autoridad a cargo del Decanato Organizador hasta la normalización de la Facultad, conforme a las disposiciones transitorias establecidas en el Anexo I de la mencionada resolución.

Que, en virtud de lo anterior, el Rectorado designó a la Mg. Yamila Magiorano como Decana Organizadora de la Facultad de Ciencias de la Salud mediante Resolución N° 269/2023.

Que, de acuerdo con el Artículo 2° de la Resolución N° 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 de Estudios de la asignatura *Nutrición y Salud Humana* de la carrera Tecnicatura Universitaria en el Cuidado de Personas Adultas - Plan 2023 (Resolución 480/2023 DO) el cual se adjunta como anexo de la presente Resolución.

Artículo 2°: Establecer que el Programa de Estudios aprobado por la presente Resolución entrará en vigencia a partir del Ciclo Lectivo 2025 y tendrá una validez de tres (3) años. Dicho Programa será exigible para el examen final a partir de la primera mesa posterior al dictado de la asignatura en el mencionado ciclo.

Artículo 3°: Regístrese, comuníquese y notifíquese a la profesora a cargo de la asignatura, a la Coordinación de la carrera Tecnicatura en el Cuidados de las Personas Adultas, a la Secretaría Académica, a la División de Asuntos Docentes y a la División de Asuntos Estudiantiles de la Facultad. Publíquese en el Sistema de Actos Resolutivos de la Universidad Nacional de La Pampa y en la Página Web de la Facultad de Ciencias de la Salud. Cumplido lo anterior, archívese.



## Nutrición y Salud Humana Programa de Estudio

**CARRERA:** Tecnicatura Universitaria en el Cuidado de Personas Adultas

**PLAN DE ESTUDIO:** Res. 480/2023 del Consejo Superior de la UNLPam

**ASIGNATURA:** Nutrición y Salud Humana

**ÁREA DE FORMACIÓN:** Biológica

**RÉGIMEN DE CURSADA:** Cuatrimestral.

**CARÁCTER:** Obligatoria

### CARGA HORARIA DE LA ASIGNATURA:

<b>Carga Horaria Total según el Plan de Estudios: 64 H</b>	
<b>Distribución Horaria Total</b>	
Teórico: 32 H	Práctico: 32 H

<b>Carga Horaria Semanal según el Plan de Estudios: 4 H</b>	
<b>Distribución Horaria Total</b>	
Teórico: 2 H	Práctico: 2 H

**EQUIPO DE CÁTEDRA: -**

### FUNDAMENTACIÓN:

La asignatura "Nutrición y Salud Humana" aborda de manera integral los aspectos nutricionales y de salud específicos de la adultez, brindando a los estudiantes de la Tecnicatura Universitaria en el Cuidado de Personas Adultas las bases necesarias para comprender y promover una alimentación saludable, adaptada a las diferentes etapas del ciclo vital y a las condiciones de salud de la población adulta.

Esta materia se encuentra en el segundo cuatrimestre del primer año de la Tecnicatura, y cuenta con una integración horizontal con la asignatura "Nutrición y Salud Humana" del Plan de Estudios de la carrera de Enfermería Universitaria (Resolución 420/2021 CS), lo que permite la posibilidad de otorgar equivalencias entre ambas formaciones.

El programa de prácticas de la asignatura está diseñado para fomentar el aprendizaje teórico-práctico a través de actividades analíticas, figurativas, experimentales y de investigación, tanto en entornos virtuales como presenciales, promoviendo la aplicación concreta de los conocimientos adquiridos. Las actividades comunitarias presenciales permiten a los estudiantes tener un contacto directo con adultos mayores, realizando valoraciones nutricionales, aplicando



cuestionarios y desarrollando habilidades de observación e intervención, elementos clave para su formación profesional.

A lo largo de las distintas unidades, se abordarán temáticas como la influencia cultural en los hábitos alimentarios, los requerimientos nutricionales específicos de la adultez, la valoración del estado nutricional, la prevención y tratamiento de la malnutrición, el soporte nutricional, los trastornos de la deglución y digestivos, los problemas metabólicos, la prevención de enfermedades no transmisibles y la seguridad alimentaria en el contexto de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

El enfoque de la asignatura busca desarrollar en el estudiante una mirada crítica y reflexiva, que le permita identificar factores de riesgo nutricional, promover estrategias preventivas y participar activamente en el cuidado integral de la salud del adulto mayor, tanto en el ámbito domiciliario como en instituciones de larga y corta estadía.

De esta manera, los conocimientos adquiridos servirán como herramientas fundamentales para la toma de decisiones en la práctica profesional, asegurando un servicio especializado y de calidad, acorde a las necesidades nutricionales y de cuidado que requiere la población adulta.

#### **CORRELATIVIDADES:**

<b>PARA CURSAR LA ASIGNATURA</b>		<b>PARA APROBAR LA ASIGNATURA</b>
Se requiere tener regularizada/s	Se requiere tener aprobada/s	Se requiere tener aprobada/s
1.1 Alfabetización digital 1.3 El cuerpo humano 1.4 Cuidados: perspectivas de derechos y de género	-	- -

#### **OBJETIVO GENERAL:**

- Comprender los principios fundamentales de la nutrición y su importancia en la salud integral de las personas adultas, a través de un enfoque teórico-práctico que promueva el cuidado nutricional en diversos contextos.
-

- Desarrollar competencias para la evaluación del estado nutricional, la detección de riesgos y la aplicación de intervenciones alimentarias pertinentes en adultos mayores, tanto en el ámbito domiciliario como institucional.
- 
- Fomentar una actitud crítica y reflexiva sobre el impacto de los hábitos alimentarios, considerando aspectos culturales, sociales y de salud, para contribuir a la promoción del bienestar y la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Desarrollar un pensamiento crítico sobre la influencia de la cultura y las tradiciones en los hábitos alimentarios del adulto mayor, promoviendo intervenciones nutricionales sensibles y respetuosas.
- Aplicar herramientas de evaluación nutricional para identificar situaciones de riesgo y malnutrición en adultos mayores.
- Reconocer los signos y causas de la malnutrición y la desnutrición, y adquirir estrategias para su prevención y tratamiento.
- Conocer y aplicar métodos de soporte nutricional adecuados a las necesidades del adulto mayor.
- Detectar y abordar trastornos de la deglución, digestivos y gastrointestinales mediante el uso de herramientas de tamizaje y observación clínica.
- Desarrollar acciones independientes para optimizar hábitos alimentarios saludables y prevenir enfermedades crónicas no transmisibles a través de la educación alimentaria nutricional.
- Desarrollar estrategias para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, fortaleciendo la seguridad e higiene alimentaria en los entornos de cuidado de adultos mayores.
- Integrar los conocimientos adquiridos en actividades prácticas, comunitarias y de investigación, fomentando el trabajo en equipo y la aplicación de saberes en contextos reales.

### **CONTENIDOS MÍNIMOS:**

Alimentación saludable. Hábitos de consumo. Entorno y comportamiento saludables. Nutrición. Necesidad básica nutricional del ser humano. Saneamiento de los alimentos. Características de la dieta de la persona sana y su adecuación según el ciclo vital. Principios básicos de la educación nutricional. Significado social de la nutrición en nuestra sociedad y en diferentes comunidades. Dietas de acuerdo a patologías específicas. Apoyo nutricional.

### **PROGRAMA ANALÍTICO (UNIDADES TEMÁTICAS):**

- UNIDAD 1: Cultura y alimentación.
- UNIDAD 2: Alimentación, nutrición, macronutrientes y micronutrientes.
- UNIDAD 3: Necesidades nutricionales en la adultez

- UNIDAD 4: Valoración del estado nutricional en la adultez.
- UNIDAD 5: Malnutrición. Desnutrición.
- UNIDAD 6: Soporte nutricional.
- UNIDAD 7: Trastornos de la deglución, digestivos y gastrointestinales.
- UNIDAD 8: Trastornos de la conducta alimentaria.
- UNIDAD 9: Trastornos endocrinos, cutáneos y metabólicos.
- UNIDAD 10: Cuidados nutricionales en las enfermedades no transmisibles.
- UNIDAD 11 : Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

### **ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS:**

Las estrategias didácticas y los recursos pedagógicos del Programa de Prácticos de la materia "Nutrición y Salud Humana" están diseñados para garantizar un aprendizaje significativo, integrador y centrado en el desarrollo de competencias profesionales y comunitarias.

**Aprendizaje basado en problemas (ABP):** A través del análisis de situaciones problemáticas reales y ficticias, como el simulacro de brote de ETA, el alumnado desarrollará habilidades de resolución de problemas, pensamiento crítico y toma de decisiones.

**Trabajo colaborativo:** Las actividades grupales, tanto virtuales como presenciales, fomentan el intercambio de saberes, la construcción colectiva del conocimiento y el desarrollo de habilidades comunicacionales y de trabajo en equipo.

**Aprendizaje reflexivo:** Mediante lecturas críticas, análisis de publicidades y debates guiados, se estimula la reflexión sobre la propia práctica alimentaria, las influencias culturales y las intervenciones nutricionales adaptadas.

**Aprendizaje experiencial:** Las actividades presenciales en la comunidad, como las entrevistas a adultos mayores y la aplicación de cuestionarios de tamizaje nutricional, permiten al alumnado adquirir experiencia directa y fortalecer su capacidad de intervención profesional.

**Uso de entornos virtuales:** La combinación de actividades sincrónicas y asincrónicas en plataformas digitales facilita la flexibilidad en el aprendizaje, la participación activa y el seguimiento personalizado.

**Recursos pedagógicos:**

**Plataformas virtuales de aprendizaje:** Aula virtual institucional para la gestión de contenidos, foros de discusión, entrega de trabajos y actividades interactivas.

**Material bibliográfico:** Textos de referencia seleccionados (artículos científicos, textos de Patricia Aguirre) que guíen la lectura crítica y reflexiva.

**Recursos audiovisuales:** Videos educativos de ANMAT, documentos y presentaciones interactivas que facilitan el análisis y el debate.

**Instrumentos de evaluación:** Cuestionarios digitales, rúbricas de evaluación de productos finales y guías de observación para actividades experimentales.

**Herramientas digitales:** Software de presentaciones (PowerPoint), editores de vídeo y herramientas colaborativas (Google Docs, Jamboard) para la creación de productos figurativos y analíticos.



Formularios y guías de campo: Cuestionarios para la valoración nutricional (Mini Nutritional Assessment, EAT-10), hojas de registro y guías de entrevista para las actividades comunitarias.

Material gráfico: Infografías, diagramas y cuadros resumen que apoyen la visualización y comprensión de conceptos clave.

La integración de estas estrategias y recursos busca no solo la adquisición de conocimientos técnicos, sino también el desarrollo de una mirada sensible y crítica hacia la nutrición del adulto mayor, promoviendo intervenciones culturalmente adecuadas y efectivas.

<b>ESCENARIOS TEÓRICOS/PRÁCTICOS</b>	<b>SI</b>	<b>HORAS SEMANALES</b>
Seminarios	x	1 H
Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) / Aprendizaje basado en casos (ABC)	x	1 H
		<b>HORAS TOTALES (en la semana): 2 H</b>

<b>ESCENARIOS TEORICOS/ PRÁCTICOS</b>	<b>SI</b>	<b>HORAS SEMANALES</b>
Habilidades Clínicas y Simulación Clínica	x	0, 5 H
Prácticas Comunitarias	x	1 H
TP áulicos	x	0, 5 h
		<b>HORAS TOTALES (en la semana): 2 H</b>

## **PROGRAMA DE PRÁCTICOS:**

Modalidad: presencial y virtual

Este programa integra actividades que contribuyen al desarrollo del perfil profesional del estudiantado, promoviendo el pensamiento crítico, la sensibilidad cultural y la capacidad de intervención nutricional comunitaria, combinando el entorno virtual de aprendizaje con la experiencia práctica presencial.

- **UNIDAD 1: Cultura y alimentación**

Objetivo: Analizar la influencia de la cultura en los hábitos alimentarios del adulto mayor, respetando tradiciones y promoviendo intervenciones nutricionales culturalmente sensibles.

Actividades:

TP Analítico: Análisis de publicidades alimentarias (virtual).

TP de Investigación: Lectura reflexiva de textos de Patricia Aguirre (virtual).

Producto final: Presentación grupal y síntesis digital.

- **UNIDAD 2: Alimentación, nutrición, macronutrientes y micronutrientes**

Objetivo: Identificar déficits nutricionales críticos y estrategias de evaluación y prevención.

Actividades:

TP Analítico: Análisis de artículos sobre déficit de nutrientes (virtual).

TP de Investigación: Confección de cuestionario sobre consumo de nutrientes críticos (virtual).

TP Experimental: Entrevistas a adultos mayores y aplicación del cuestionario (presencial).

Producto final: Informe grupal con análisis de resultados.

- **UNIDAD 3: Necesidades nutricionales en la adultez**

Objetivo: Comprender los requerimientos nutricionales del adulto y su cobertura alimentaria.

Actividades:

TP Analítico: Lectura crítica de guías alimentarias (virtual).

TP Analítico: Jornada de mitos y realidades nutricionales. Elaboración de infografías digitales sobre mitos frecuentes, presentadas en un foro virtual (virtual).

TP Figurativo: Creación de video con preparación gastronómica adecuada (virtual).

Producto final: Exposición grupal y video gastronómico.

- **UNIDAD 4: Valoración del estado nutricional en la adultez**

Objetivo: Aplicar herramientas de evaluación nutricional en adultos mayores.

Actividades:

TP Analítico: Cuadro resumen de indicadores de Valoración Geriátrica Integral (virtual).

TP Experimental: Mini tamizaje nutricional en la comunidad (presencial).

Producto final: Informe sobre situaciones de riesgo nutricional.

- UNIDAD 5: Malnutrición. Desnutrición

Objetivo: Elaborar estrategias alimentarias para prevenir y tratar la malnutrición.

Actividades:

TP Figurativo: Recetario hipercalórico para adultos mayores (virtual).

TP Analítico: Cuestionario sobre sarcopenia y estrategias de intervención (virtual).

Producto final: Recetario y análisis escrito.

- UNIDAD 6: Soporte nutricional

Objetivo: Comprender los tipos de soporte nutricional y sus aplicaciones.

Actividades:

TP Analítico: Descripción de soportes nutricionales (virtual).

TP de Investigación: Caso clínico sobre suplementación vía oral (virtual).

Producto final: Informe individual.

- UNIDAD 7: Trastornos de la deglución, digestivos y gastrointestinales

Objetivo: Identificar y abordar síntomas de disfagia en adultos mayores.

Actividades:

TP Experimental: Aplicación del cuestionario EAT-10 en la comunidad .

TP Analítico: Debate sobre presentación de texturas y su impacto en el adulto mayor (virtual).

Producto final: Informe de evaluación comunitaria y propuestas de mejora.

- UNIDAD 8: Trastornos de la conducta alimentaria.

Objetivo: Promover la identificación y manejo de la obesidad en adultos mayores.

Actividades:

TP Analítico: Identificación de obesidad mediante IMC (asincrónico, virtual).

TP de Investigación: Clasificación de alimentos por grado de procesamiento (virtual).

Producto final: Informe comparativo.

- UNIDAD 9: Trastornos endocrinos, cutáneos y metabólicos

Objetivo: Manejar estrategias nutricionales para trastornos metabólicos.

Actividades:

TP Experimental: Monitoreo de glucemias mediante rol play (presencial).

TP Figurativo: Propuesta de menús adecuados para diabetes mellitus 2 e HTA (virtual).

Producto final: Menús grupales con análisis nutricional.

- UNIDAD 10: Cuidados nutricionales en las enfermedades no transmisibles

Objetivo: Promover la reducción del consumo de sodio y el manejo de ENT.

Actividades:

TP Analítico: Reflexión sobre consumo excesivo de sodio (virtual).

TP de Investigación: Ranking de productos según contenido de sodio (virtual).

Producto final: Informe grupal.

- UNIDAD 11: Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

Objetivo: Prevenir las ETA en el entorno del adulto mayor. Fomentar el trabajo en equipo y la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.

Actividades:

TP Analítico: Debate sobre videos de ANMAT sobre ETA (virtual).

TP Analítico: Simulacro de brote de ETA. Identificación del origen del brote, medidas correctivas y elaboración de informe técnico grupal (virtual).

TP Figurativo: Elaboración de folleto digital para cuidadores (virtual).

Producto final: Folleto preventivo.

### EVALUACIÓN (PROGRAMA DE EXAMEN):

Evaluación formativa y sumativa.

Participación proactiva en actividades sincrónicas, asincrónicas y presenciales.

Integración de saberes teórico-prácticos en cada unidad.

Elaboración y entrega oportuna de productos finales pertinentes a cada TP subidos al campus virtual.

Sistema de aprobación	
Con examen final	SI
Por Promoción directa sin examen final	SI
Con Examen Libre	SI

- **Para aprobar la asignatura por Promoción sin Examen Final, se deben cumplir las siguientes condiciones:**

1. Asistencia: Asistir al 80% de las clases teóricas prácticas efectivamente dadas.
2. Aprobación de trabajos prácticos: participar activamente en las tareas que se propongan dentro del aula virtual, y aprobar el 80% de los trabajos prácticos con una calificación mínima de 7 (siete).
3. Aprobación de los exámenes parciales o sus respectivos recuperatorios con una calificación mínima de 7 (siete).

- **Para regularizar la asignatura, se deben cumplir 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: Aprobar el 75% de los trabajos prácticos con una calificación mínima de 4 (cuatro). Se establecen Trabajos Prácticos individuales y grupales.
3. Aprobación de evaluaciones: Aprobar con una calificación mínima de 4 (cuatro) el primer y segundo parcial o sus respectivos recuperatorios.
4. Tener aprobadas todas las actividades curriculares correlativas que establece el respectivo Plan de Estudios en el llamado de exámenes anterior al inicio del cuatrimestre en el que comienza la cursada.

- ***Aprobación con Examen Libre:***

*Los/as estudiantes deberán cumplir los siguientes requisitos que establece el reglamento académico:*

En esta modalidad, el/la estudiante rendirá primero una instancia escrita, en caso de ser aprobada pasará a una instancia oral. Los contenidos a evaluar serán los que figuran en el programa de la asignatura.

Calificaciones:

Los trabajos prácticos 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 ésta representa un 60% de los objetivos de aprendizaje alcanzados, para lograr la condición de Regular en la actividad curricular.

Al momento de calificar, tener en cuenta [Escala de calificaciones - Resoluciones 111/2024 DO](#)

### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA:**

- Aguirre, P. (2017). Una historia social de la comida, Lugar Editorial, Buenos Aires.
- Braguinsky, J. et. al. (2007) Obesidad: Saberes y conflictos. Un tratado de obesidad. ACINDES, Buenos Aires.
- Bouillanne O, et al. Geriatric Nutritional Risk Index: a new index for evaluating at-risk elderly medical patients. Am J Clin Nutr 2005;82:777– 83..
- Cappelletti, A., Katz, M, Arnoldt, M. (2019) Obesidad Encrucijadas y abordajes. Akadia, Buenos Aires.
- Guía alimentaria para la población argentina (2020), 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. Infantino, El Ateneo, Buenos Aires.
  - . 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.
  - Salinas R. (2000) Alimentos y Nutrición: introducción a la bromatología, El Ateneo, Buenos Aires.
  - 4° Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (2019), INDEC. Disponible: Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Buenos Aires, Argentina  
[https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/publicaciones/enfr\\_2018\\_resultados\\_definitivos.pdf](https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/publicaciones/enfr_2018_resultados_definitivos.pdf).
  - Torresani M. Somoza, I. (2016) Lineamientos para el cuidado nutricional, Eudeba, Buenos Aires. Última edición
  - Mini, G. Nutritional Assessment (MNA). Nestlé Nutrition Institute.
  - Guía Nacional de Práctica Clínica de Diabetes Mellitus tipo 2 .2019
- Complementaria:
- Aguirre, P. (2004). Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis. Buenos Aires: Capital intelectual. Última edición
  - Alvarez, M y Pinotti, L. (2000) A la mesa. Ritos y restos de la alimentación argentina, Grijalbo, Buenos Aires. Sossa Rojas, A. (2011). Última edición
  - Ilari, S. (2011). Recomendaciones para el mantenimiento de catéteres venosos centrales y la administración de bolsas de nutrición parenteral. AANEP. Buenos Aires. Microsoft Word - RECOMENDACIONES NP. S. Ilari. Mayo 2011.doc (unlpam.edu.ar).
  - Puntos Críticos para el Reconocimiento Temprano y Manejo de Riesgos Médicos en el Cuidado de Individuos con Trastornos de la Conducta Alimentaria. REPORTE AED 2016 | 3a. EDICIÓN.
  - Gil, Á., Campos, M. G., Lozano, J. M., & de Victoria Muñoz, E. M. (2017). Tratado de nutrición: Nutrición humana en el estado de salud. Médica Panamericana. Capítulo Azúcar y miel. Capítulo nutrición y enfermedades tiroideas. Capítulo nutrición e hiperuricemia. Capítulo nutrición y enfermedades renales. Capítulo nutrición y de la enfermedad inflamatoria intestinal. Capítulo nutrición y diabetes. Capítulo nutrición y factores de riesgo cardiovascular. Capítulo nutrición de los síndromes diarreicos del adulto. Capítulo nutrición de las patologías esofágicas y gástricas.
  - Gil Hernández A. (2010) Tratado de Nutrición. Cap.2.20. Higiene de los alimentos. 2da edición, Editorial Panamericana, Madrid.
  - Manual de Manipulación de Alimentos, Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires (2017).
  - OMS (2007). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Última edición
- Videos:



- Orden correcto de alimentos en la heladera. Disponible: (1140) Manipulación de Alimentos.Colocar con Seguridad - YouTube
- Adquisición de alimentos de manera segura. Disponible: (1140) Manipulación de Alimentos.Comprar con Seguridad - YouTube
- Cocción adecuada de alimentos. Disponible: (1140) Manipulación de Alimentos. Cocinar con Seguridad - YouTube

## Hoja de firmas