



Universidad Nacional de Salta

SALTA, 17 de Marzo de 1975.-

143/75

Expte, n° 55.005/75

VISTO:

Estas actuaciones por las cuales el Instituto de Ciencias de la Nutrición, eleva para su consideración, reajustes efectuados al plan de estudio de la carrera de NUTRICIONISTA aprobado por resolución n° 109/74; y

CONSIDERANDO:

Que experiencias recogidas durante el primer año de funcionamiento, demostraron que el número de asignaturas por cuatrimestre resultó inadecuado, debiendo en parte, a la dispersión física de los Departamentos responsables del dictado de las materias;

Que asimismo, resultó inadecuado el elevado número de evaluaciones parciales y finales realizadas simultáneamente;

Que conveniencias pedagógicas aconsejan agrupar las materias cuyos contenidos están relacionados, con lo que se disminuye el número de las mismas, pasando grupo de ellas a integrar asignaturas de una misma área, sin cambiar la carga horaria de cada una de ellas, ni sus contenidos programáticos;

Que el plan presentado propone aumentar en un año la duración de la carrera, disminuyendo de esta manera la carga horaria anual, sin modificar el número total de horas del plan anterior y manteniendo la intensidad relativa a cada área;

Que se considera necesario cambiar la denominación de la carrera, por el de CARRERA DE NUTRICION;

Que el plan propuesto incluye la realización de una Tesis, que consistirá en un trabajo de investigación, cuya aprobación llevará al egresado a obtener / el título de NUTRICIONISTA en el grado académico de LICENCIADO;

Que al proyecto del plan se adjunta la Tabla de integración de materias / del plan 1974 al plan 1975; el Régimen de correlatividades de materias; la Reglamentación para el pase de alumnos del plan 1974 al nuevo plan y el Contenido Básico de los programas de las materias que integran el plan de estudio;

POR ELLO y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 57 de la Ley de Universidades Nacionales n° 20.654,

EL INTERVENTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

R E S U E L V E:

..//



Universidad Nacional de Salta

143/75

Expte. nº 55.005/75

ARTICULO 1º.- Aprobar los reajustes efectuados al plan 1974 de la carrera de /
NUTRICIONISTA, que en adelante se llamará CARRERA DE NUTRICION, poniendo en vi
gencia a partir del presente periodo lectivo el siguiente plan de estudio que/
será indentificado como "Plan 1975" y que se cursa en el Instituto de Ciencias
de la Nutrición:

AREAS	ASIGNATURAS	DURACION
PRIMER AÑO		
Básica	- Bioquímica	Anual
	- Anatomía y Fisiología	Anual
Socioeconómica y Educativa	- Problemática Psicoeducacional	Anual
	- Socioantropología	Anual
	- Seminario de Problemática so- cioeconómica Regional (+)	
Nutrición y Alimenta- ción	- Alimentación Normal	Anual
(+) El Seminario tiene una duración de 30 (treinta) horas y se dicta a conti- nuación de Socioantropología.		
Total de asignaturas: 6 (seis)		
SEGUNDO AÑO		
Básica	- Nutrición Básica	Anual
	- Fisiopatología	Anual
	- Microbiología y Parasitología	Cuatrimestral
Socioeconómica y Educativa	- Psicología Social, Comunicacio- nes y Audiovisuales	Anual
	- Economía Alimentaria y Familiar	Cuatrimestral
Nutrición y Alimen- tación	- Técnica Dietética y Arte Coquinario	Anual
Salud Pública	- Biostatística	Cuatrimestral
	- Bromatología	Cuatrimestral
Total de asignaturas: 8 (ocho)		



Universidad Nacional de Salta

143/75

Expte. nº 55.005/75

AREAS	ASIGNATURAS	DURACION
TERCER AÑO		
Socioeconómica y Educativa	- Educación Alimentaria y Nutricional	Anual
Nutrición y Alimentación	- Dietoterapia y Clínica Médica del Adulto	Anual
	- Técnica y Cocina Dietoterápicas	Anual
	- Tecnología de Alimentos	Cuatrimestral
Salud Pública	- Problemas de Salud del NOA	Cuatrimestral
	- Administración General y de Salud	Cuatrimestral
	- Epidemiología Nutricional	Cuatrimestral
Multidisciplinaria	- Optativa 1	Cuatrimestral
Total de asignaturas: 8 (ocho)		
CUARTO AÑO		
Socioeconómica y Educativa	- Desarrollo de la Comunidad	Cuatrimestral
Nutrición y Alimentación	- Dietoterapia y Clínica Médica Pediátricas	Anual
	- Alimentación Institucional	Anual
Salud Pública	- Nutrición Aplicada	Anual
	- Salud Materno Infantil	Cuatrimestral
Multidisciplinaria	- Optativa 2	Cuatrimestral
	- Optativa 3	Cuatrimestral
Total de asignaturas: 7 (siete)		
QUINTO AÑO		
Salud Pública	- Práctica de Salud Pública	450 horas



Universidad Nacional de Salta

143/75

Expte. nº 55.005/75

AREAS	ASIGNATURAS	DURACION
Nutrición y Alimentación	- Práctica Clínica	450 horas
Multidisciplinaria	- Seminario de Evaluación de la Carrera - Tesis	60 horas

Total de asignaturas: 4 (cuatro)

Total de asignaturas del plan de estudio : 33 (treinta y tres)

ARTICULO 2º.- Aprobar la siguiente Tabla de Integración de materias del plan 1974 al plan 1975:

Reajuste 1975	Asignaturas Integradas
Primer año	
1- BIOQUIMICA	1-Bioquímica 2-Química Orgánica 3-Algunos contenidos de Biología General
2- ANATOMIA Y FISIOLOGIA	1-Morfología 2-Fisiología 3-Algunos contenidos de Biología General
3- PROBLEMATICA PSICOEDUCACIONAL	1-Pedagogía 2-Psicología Educacional
4- SOCIOANTROPOLOGIA	1-Introducción a la Sociología 2-Antropología Social
5- ALIMENTACION NORMAL	1-Alimentación Normal 2-Alimentos





Universidad Nacional de Salta

143/75

Expte. nº 55.005/75

Segundo Año

- | | |
|---|---|
| 1- FISIOPATOLOGIA | 1-Fisiopatología I
2-Fisiopatología II |
| 2- PSICOLOGIA SOCIAL,
COMUNICACIONES Y AUDIOVISUALES | 1-Psicología Social
2-Comunicaciones y Audio-
visuales |
| 3- TECNICA DIETETICA Y
ARTE COQUINARIO | 1-Técnica Dietética
2-Arte Coquinario |
| 4- BIOESTADISTICA | 1-Matemática
2-Bioestadística |
| 5- BROMATOLOGIA | 1-Higiene y Control de Ali-
mentos
2-Análisis Químico y Senso-
rial de Alimentos |

Tercer Año

- | | |
|--|---|
| 1- DIETOTERAPIA Y CLINICA
MEDICA DEL ADULTO | 1-Clinica Dietética del
Adulto I
2-Clinica Dietética del
Adulto II
3-Dietoterapia del Adulto I
4- Dietoterapia del Adulto II |
| 2- TECNICA Y COCINA DIETOTERAPICAS | 1-Algunos contenidos de
Dietoterapia del Adulto I y
II |

Cuarto Año

- | | |
|---|---|
| 1- DIETOTERAPIA Y CLINICA
MEDICA PEDIATRICAS | 1-Pediatría
2-Dietoterapia Pediátrica
3-Clinica Dietética Pediátrica |
| 2- ALIMENTACION INSTITUCIONAL | 1-Administración de Servicios
de Alimentación
2- Alimentación Institucional |



Universidad Nacional de Salta

143/75

Expte. nº 55.005/75

3- NUTRICION APLICADA

1-Nutrición en Salud Pública
2-Evaluación del Estado Nutricional.

ARTICULO 3º.- Establecer el siguiente Régimen de correlación de materias:

ASIGNATURA	CORRELATIVAS
Primer Año	
1- ALIMENTACION NORMAL	Sin correlativa
2- BIOQUIMICA	Sin correlativa
3- ANATOMIA Y FISILOGIA	Sin correlativa
4- PROBLEMATICA PSICOEDUCACIONAL	Sin correlativa
5- SOCIOANTROPOLOGIA	Sin correlativa
6- PROBLEMATICA SOCIOECONOMICA REGIONAL	(5) Socioantropología
Segundo Año	
7- TECNICA DIETETICA Y ARTE COQUINARIO	(1) Alimentación Normal (3) Anatomía y Fisiología
8- FISIOPATOLOGIA	(2) Bioquímica (3) Anatomía y Fisiología
9- NUTRICION BASICA	(1) Alimentación Normal (2) Bioquímica (3) Anatomía y Fisiología
10- MICROBIOLOGIA Y PARASITOLOGIA	(2) Bioquímica
11- PSICOLOGIA SOCIAL, COMUNICACIONES Y AUDIOVISUALES	(4) Problemática Psicoeducacional (6) Problemática Socioeconómica Regional
12- ECONOMIA ALIMENTARIA Y FAMILIAR	(1) Alimentación Normal. (6) Problemática Socioeconómica Regional
13- BIOESTADISTICA	(1) Alimentación Normal (6) Problemática Socioeconómica Regional
14- BROMATOLOGIA	(10) Microbiología y Parasitología

*Universidad Nacional de Salta*

143/75

Expte. n° 55.005/75

ASIGNATURA	CORRELATIVAS
Tercer Año	
15- DIETOTERAPIA Y CLINICA MEDICA DEL ADULTO	(8) Fisiopatología (7) Técnica Dietética y Arte Coquinario
16- TECNICA Y COCINA DIETOTERAPICA	(7) Técnica Dietética y Arte Coquinario (10) Economía Alimentaria Familiar
17- TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	(7) Técnica Dietética y Arte Coquinario (14) Bromatología
18- EDUCACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	(11) Psicología Social Comunicaciones y Audiovisuales (7) Técnica Dietética y Arte Coquinario
19- PROBLEMAS DE SALUD DEL NOA	(13) Bioestadística (8) Fisiopatología
20- ADMINISTRACION GENERAL Y DE SALUD	(19) Problemas de Salud del NOA
21- EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	(19) Problemas de Salud del NOA (10) Microbiología y Parasitología
Cuarto Año	
22- DIETOTERAPIA Y CLINICA MEDICA PEDIATRICAS	(15) Dietoterapia y Clínica Médica del Adulto (16) Técnica y Cocina Dieto terápicas
23- ALIMENTACION INSTITUCIONAL	(20) Administración General y de la Salud (16) Técnica y Cocina Dieto terápicas
24- DESARROLLO DE LA COMUNIDAD	(18) Educación Alimentaria y Nutricional
25- NUTRICION APLICADA	(21) Epidemiología Nutricio nal (20) Administración General y de Salud (18) Educación Alimentaria y Nutricional

*Universidad Nacional de Salta*

143/75

Expte. n° 55.005/75

ASIGNATURA	CORRELATIVAS
26- SALUD MATERNO INFANTIL	(21) Epidemiología Nutricional (20) Administración General y de Salud
27- PRACTICA CLINICA	Todas las Asignaturas
28- PRACTICA DE SALUD PUBLICA	Todas las Asignaturas
29- SEMINARIO DE EVALUACION DE LA CARRERA	Todas las Asignaturas y Prácticas Clínica y de Salud Pública
30- OPTATIVA 1	A determinar
31- OPTATIVA 2	A determinar
32- OPTATIVA 3	A determinar

El Número entre paréntesis de las Correlativas corresponde al número de orden de la Asignatura.

ARTICULO 4°.- Determinar que los alumnos inscriptos en 1974 y que quedaron libres en algunas materias de 1er. año, al incorporarse al Plan 1975 se ajustarán al siguiente sistema de aprobación de materias:

a- ALIMENTACION NORMAL:

- .) Alumnos aprobados en Alimentación Normal y libres en Alimentos cursarán la parte correspondiente de Alimentos y en el Examen Final se les exigirá sólo esta parte.
- .) Alumnos regulares en Alimentación Normal y libres en Alimentos cursarán la parte correspondiente de Alimentos y en el Examen Final deberán rendir la materia integrada.
- .) Alumnos libres en Alimentación Normal deberán cursar la materia completa.

b- BIOQUIMICA:

- .) Alumnos aprobados en Química y libres en Bioquímica cursarán la parte correspondiente de Bioquímica. Para el Examen Final se les exigirá la parte correspondiente de Bioquímica.
- .) Alumnos regulares en Química y libres en Bioquímica cursarán la parte correspondiente de Bioquímica y en el Examen Final se les exigirá la materia integrada.
- .) Alumnos libres en Química deberán cursar la materia completa.



Universidad Nacional de Salta

143/75

Expte. nº 55.005/75

c- ANATOMIA Y FISILOGIA:

- .) Alumnos aprobados en Biología, Morfología y/o Fisiología, quedarán exentos de cursar y rendir la parte correspondiente a esa asignatura.
- .) Alumnos regulares en Biología, Morfología y/o Fisiología quedarán exentos de cursar los contenidos correspondientes a la parte regularizada y en el Examen Final se les exigirá todo el programa.
- .) Alumnos regulares en las tres materias rendirán cada una por separado o la materia integrada.

d- PROBLEMATICA PSICOEDUCACIONAL:

- .) Los alumnos regulares en Pedagogía y libres en Psicología Educacional o viceversa cursarán la parte correspondiente y rendirán el programa completo.
- .) Los alumnos aprobados en Pedagogía y libres en Psicología Educacional o viceversa cursarán y rendirán la parte correspondiente.

e- SOCIOANTROPOLOGIA:

- .) Los alumnos regulares en Introducción a la Sociología y libres en Antropología Social o viceversa cursarán la parte correspondiente y rendirán el programa completo.
- .) Los alumnos aprobados en Introducción a la Sociología y libres en Antropología Social o viceversa cursarán la parte correspondiente.

ARTICULO 5º.- Los alumnos inscriptos en 1975 en 2º año de la carrera, para cursar las materias que se enumeran a continuación, deberán cumplir por esta única vez con las exigencias que en cada caso se indica:

Para cursar	Debe tener aprobada	Aprobadas o regulariz.
a- Técnica Dietética y Arte Coquinario	Alimentación Normal	Alimentos
b- Fisiopatología	Morfología Biología Química	Fisiología Bioquímica
c- Nutrición	Alimentación Normal Biología Química	Fisiología Bioquímica
d- Microbiología y Parasitología	--	Biología Química

*Universidad Nacional de Salta*

143/75

Expte. n° 55.005/75

Para cursar	Debe tener aprobada	Aprobadas o Regulariz.
e- Psicología Social, Comunicaciones y Audiovisuales	--	Introducción a la Sociología Antropología Social
f- Economía Alimentaria y Familiar	Alimentación Normal Alimentos	--
g- Bioestadística	Matemáticas	--
h- Bromatología	Alimentos Análisis Químico y Sensorial de Alimentos	--

ARTICULO 6º.- Aprobar el contenido básico de las materias que integran el plan de estudio que se transcribe a continuación:

I. AREA BASICA

a) Anatomía y Fisiología

- 1) Célula. Tejido. Embriología. Medio Interno.
- 2) Estructura y función de órganos y sistemas: osteomuscular, sanguíneo, linfático, respiratorio, cardiovascular, digestivo, renal, urinario, neurológico, endocrino y reproductor.

b) Bioquímica

- 1) Nociones fundamentales de Química General, Inorgánica y Orgánica.
- 2) Biomoléculas: glúcidos, lípidos, proteínas, enzimas, nucleótidos y polinucleótidos.
- 3) Metabolismo: energético, glicólisis, ciclo de los ácidos tricarboxílicos, Transporte de electrones, oxidación de los ácidos grasos, degradación oxidativa de los aminoácidos.
- 4) Biosíntesis de los carbohidratos, lípidos, aminoácidos y mononucleótidos.
- 5) Síntesis de proteínas: replicación, transcripción y traducción de la / información genética.

c) Fisiopatología

- 1) Necrosis. Anomalías del crecimiento celular. Neoplasias. Inflamación y reparación. Degeneración e infiltración. Trastornos de los líquidos corporales. Trombosis, embolia e infarto. Lesiones por agentes químicos y físicos.



Universidad Nacional de Salta

143/75

Expte. nº 55.005

- 2) Enfermedades metabólicas generales, infecciosas y por autoinmunidad. Fisiopatología del embarazo y del parto. Enfermedades de la lactancia y de la niñez.
- 3) Enfermedades de los aparatos y sistemas: sanguíneo y linfático, músculo-esquelético, cardiovascular, respiratorio, digestivo, urinario, endocrino y reproductor.

d) Nutrición Básica

- 1) Fuentes, química, absorción, metabolismo, excreción y función de los nutrientes. Calorías. Proteínas. Carbohidratos. Grasas. Minerales: calcio, hierro, cobre, zinc, yodo y fluor. Vitaminas: A, E, K, ácido ascórbico, tiamina, niacina, riboflavina, piridoxina, B₁₂, ácido fólico, ácido panoténico y biotina.
- 2) Requerimientos y recomendaciones nutricionales.
- 3) Evaluación bioquímica del estado nutricional.
- 4) Enfermedades nutricionales.

e) Microbiología y Parasitología

- 1) Técnicas microbiológicas. Control de los microorganismos. Medios de cultivo. Bacterias. Inmunología.
- 2) Microbiología del aire, suelo, agua y alimentos.
- 3) Cocos piógenos, bacilos entéricos, gram positivos y gram negativos. Actinomicetales, espiroquetas, rickettsias. Hongos.
- 4) Parasitología: protozoarios y helmintos.

II. AREA SOCIOECONOMICA Y EDUCACIONAL

a) Problemática Psicoeducacional

- 1) Educación. Proceso enseñanza-aprendizaje. Metodología educacional.
- 2) Comportamiento del hombre y de los grupos humanos en el medio social.

b) Sociología

- 1) Las Ciencias Sociales y la Nutrición. Papel del Nutricionista frente al problema del hambre y sus condicionantes socioeconómicos.
- 2) Normas Sociales. Instituciones. Status. Rol. Prestigio. Condición. Estrato social.
- 3) Acción Social. Relación con los tipos de sociedades.
- 4) Tipos principales de estratificación social. La estratificación social en la Argentina. Análisis.
- 5) Estructura social. Visión de cambio y desarrollo. Papel del Estado y del poder.
- 6) Desarrollo y dependencia en América Latina. Subdesarrollo.

*Universidad Nacional de Salta*

143/75

Expte. n° 55.005/75

- c) Problemática Socioeconómica Regional (Seminario)
 - 1) Análisis crítico de los factores condicionantes de la realidad socioeconómica del NOA. El desarrollo socioeconómico y el hambre.
- d) Psicología Social, Comunicaciones y Audiovisuales
 - 1) La comunicación humana. Distintas formas de comunicación.
 - 2) Medios de comunicación social. La comunicación audiovisual. Contacto con masas.
- e) Economía Alimentaria y Familiar
 - 1) Economía. Concepto. Los sistemas económicos.
 - 2) Los problemas de la economía. Proyección de la población en el mundo y en nuestro país.
 - 3) Los ingresos individuales y familiares. Nivel de vida. El costo de la alimentación y su incidencia en el presupuesto familiar.
 - 4) Asistencia social.
- f) Educación Alimentaria y Nutricional
 - 1) Educación para la Salud. Educación en Nutrición: en Salud Pública, en Centros de Salud, en Extensión agrícola, en la Escuela y en la Universidad.
 - 2) Educación alimentaria familiar.
- g) Desarrollo de la Comunidad
 - 1) Desarrollo comunitario. Estudio sociológico y fases de su evolución.
 - 2) Estudio de comunidades. Técnicas básicas.
 - 3) El problema de la participación y el cambio social.
 - 4) Integración y relación de desarrollo comunitario y desarrollo nacional.

III. AREA NUTRICION Y ALIMENTACION

- a) Alimentación Normal
 - 1) Evolución del concepto de Nutrición a través del tiempo y de la Medicina. Nutrición. Definición. Tiempos.
 - 2) Alimentación normal: concepto, definición, caracteres. Realización de un régimen normal. Principios nutritivos. Alimentación en los distintos momentos biológicos.
 - 3) Alimentos: definición, clasificación, grupos básicos, estructura física, valor nutritivo. Hábitos de consumo. Manejo de la tabla de composición química de los alimentos.



Universidad Nacional de Salta

143/75

Expte. nº 55.005/75

b) Técnica Dietética y Arte Coquinario

- 1) Técnica Dietética . Concepto e importancia.
- 2) Preparación de alimentos y su relación con los fenómenos físico-químicos.
- 3) Criterio cuantitativo en la preparación de los alimentos.
- 4) Realización de las preparaciones básicas utilizando los fundamentos de la técnica dietética.

c) Dietoterapia y Clínica Médica del Adulto

- 1) Clínica de las enfermedades de los aparatos y sistemas: digestivo, cardiovascular, sanguíneo, linfático, respiratorio, urinario, endocrino y reproductor. Clínica de las enfermedades nutricionales, infecciosas y parasitarias.
- 2) Prescripción dietoterápica: postulados, concepto, realización y finalidad. Tratamiento dietoterápico adecuado para cada una de las patologías.
- 3) Control del paciente.

d) Técnica y Cocina Dietoterápicas

- 1) Clasificación de los regímenes para el hombre enfermo: dietoterapia con régimen normal y sus variantes o con regímenes dietoterápicos.
- 2) Composición, caracteres físicos y químicos, realización y manejo de los regímenes dietoterápicos.
- 3) Realización de las preparaciones coquinarias adecuadas para cada tipo de régimen dietoterápico.

e) Tecnología de Alimentos

- 1) Organización industrial.
- 2) Materias primas en la preparación de los alimentos industrializados.
- 3) Envases.
- 4) Métodos de conservación de alimentos. Conservas alimenticias.

f) Dietoterapia y Clínica Médica Pediátricas

- 1) Clínica de las enfermedades de los distintos aparatos y sistemas: sanguíneo, linfático, digestivo, cardiovascular, urinario, endocrino, reproductor y respiratorio.
- 2) Clínica de las enfermedades nutricionales, infecciosas y parasitarias.
- 3) Tratamiento dietoterápico adecuado para cada una de las patologías.
- 4) Control del paciente.



Universidad Nacional de Salta

143/75

Expte. nº 55.005/75

g) Alimentación Institucional

- 1) Aplicación de los principios generales de administración en la organización de Servicios de Alimentación Institucional (hospitales, escuelas, fábricas, regimientos, campamentos).
- 2) Presupuesto de Servicios de Alimentación.
- 3) Administración de personal. Supervisión. Criterios de control y evaluación.
- 4) Sistema de compras de alimentos, planta física y equipamiento, servicio y distribución de las comidas, en los Servicios de Alimentación / Institucional.
- 5) Estadística hospitalaria básica.
- 6) Lactario.

h) Práctica Clínica (*)

- 1) Identificar las distintas dietas hospitalarias de rutina y modificadas.
 - 2) Investigar los hábitos y preferencias alimentarias de los pacientes.
 - 3) Elaborar dietas generales y modificadas.
 - 4) Manejar los formularios utilizados en la adquisición, recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.
 - 5) Analizar el rol y la mecánica de trabajo del Servicio de Alimentación y Dietética dentro de la dinámica hospitalaria.
 - 6) Participar en la visita médica a los pacientes y en las conferencias clínicas.
 - 7) Realizar investigaciones sobre la aceptabilidad de las preparaciones culinarias, características del personal, utilización del equipo, rendimiento y costo de la mano de obra y la ración servida.
 - 8) Realizar actividades de educación nutricional para el paciente y sus familiares así como también programas de entrenamiento en servicio para el personal involucrado.
- (*) OPS/OMS. Segunda Reunión de la Comisión de Estudios sobre Programas Académicos en Nutrición y Dietética de América Latina. Washington, 18-23 de noviembre de 1974.

IV. AREA DE SALUD PUBLICA

a) Bioestadística

- 1) Matemática básica: álgebra y geometría analítica.
- 2) Estadística descriptiva: recolección de datos, muestreo, tabulación, uso de índices, tasas y porcentajes. Elaboración de índices. Medidas de tendencia central y variabilidad.

*Universidad Nacional de Salta*

143/75

Expte. nº 55.005/75

- 3) Inferencia estadística: nociones de probabilidad. Significancia estadística: prueba de χ^2 cuadrado, t de Student, análisis de varianza, covarianza. Correlación y regresión.
 - 4) Estadísticas vitales: fuentes de datos.
- b) Bromatología
- 1) Legislación alimentaria. Alteraciones. Adulteraciones. Falsificaciones. Contaminaciones.
 - 2) Alimentos: definición, composición. Caracteres Físicos y químicos. Legislación vigente.
 - 3) Aditivos alimentarios. Conservadores. Antioxidantes. Edulcorantes. Contaminantes. Productos estimulantes. Colorantes.
- c) Problemas de Salud del NOA
- 1) Análisis crítico de los factores condicionantes del nivel de Salud en la Región: económicos, culturales y demográficos.
 - 2) Selección de indicadores para determinar el nivel de Salud: morbilidad, mortalidad. Patologías prevalentes.
 - 3) Estudio de los sistemas de Salud en la Región.
- d) Administración General y de Salud:
- 1) Principios generales de Administración en Salud. Planificación y administración en Salud. Planificación y administración de programas.
 - 2) Análisis de situación. Elaboración de objetivos. Metas. Análisis de recursos. Ejecución. Supervisión. Evaluación.
 - 3) Organización hospitalaria.
- e) Epidemiología Nutricional
- 1) Método epidemiológico. Agente-huésped-ambiente. Metodología para la detección de las enfermedades por carencia y por exceso en poblaciones.
 - 2) Epidemiología especial: enfermedades por carencia: desnutrición proteico-calórica, avitaminosis, anemia. Epidemiología de las enfermedades por exceso: obesidad, aterosclerosis y diabetes.
- f) Nutrición Aplicada
- 1) Evaluación del estado nutricional en poblaciones: factores condicionantes del estado nutricional: socioeconómico y culturales. Definición y utilidad de indicadores para evaluar el estado nutricional. Métodos clínicos, bioquímicos y antropométricos. Encuestas alimenta

*Universidad Nacional de Salta*

143/75

Expte. n° 55.005/75

rias: metodología, aplicación e interpretación.

- 2) Programación: Suplementación, fortificación alimentaria. Huertas comunitarias, familiares, escolares. Comedores escolares.

g) Salud Materno Infantil

- 1) Prioridades por riesgo del grupo. Indicadores de Salud en la Región.
- 2) Crecimiento y desarrollo del individuo humano en las distintas etapas evolutivas. Patrones de crecimiento. Requerimientos nutricionales durante el embarazo y desde el nacimiento a la adolescencia.
- 3) Programación en Materno-Infancia: atención, prenatal, atención del parto y puerperio. Control del niño sano, inmunizaciones, programa de suplementación alimentaria.

h) Práctica en Salud Pública (*)

- 1) Realizar el diagnóstico del estado nutricional de la población del área de práctica, identificando los problemas socioeconómicos y culturales, los recursos institucionales y los factores ecológicos que generan el problema nutricional.
- 2) Realizar estudios sobre hábitos alimentarios, en distintos grupos de población, especialmente en los grupos más vulnerables.
- 3) Planificar, desarrollar, coordinar y evaluar programas de nutrición aplicada en instituciones de salud, con programas de educación y agricultura y otras agencias existentes en el área de práctica.
- 4) Planificar, desarrollar y evaluar programa de educación nutricional a la comunidad.
- 5) Colaborar con el personal de los servicios existentes, en el desarrollo de las actividades de nutrición y alimentación.
- 6) Participar en la formación de agentes multiplicadores para los programas de educación y complementación alimentaria.
- 7) Promover la participación activa de la población del área en los / programas de nutrición aplicada.

(*) OPS/OMS. Segunda Reunión de la Comisión de Estudios sobre Programas Académicos en Nutrición y Dietética de América Latina. Washington, 18-23 de noviembre de 1974.



Universidad Nacional de Salta

143/75

Expte. n° 55.005/75

V. AREA MULTIDISCIPLINARIA

a) Seminario de Evaluación de la Carrera

- 1) Comprende el análisis crítico de todas las asignaturas, prácticas y de más actividades realizadas durante los cinco años de estudio, en mesas de trabajo integradas por docentes y alumnos con la finalidad de llegar a conclusiones tendientes al mejoramiento de la Carrera.

b) Tesis

- 1) Consiste en la realización por parte del alumno de un trabajo de investigación original en algunas áreas del conocimiento incluidas en el curriculum con el fin de capacitarlo en la selección de una hipótesis, diseño y ejecución del trabajo, interpretación y aplicación práctica de los resultados.

ARTICULO 7°.- Al finalizar la carrera y con la aprobación previa de un trabajo de TESIS, se otorgará el título de NUTRICIONISTA en el grado académico de LICENCIADO.

ARTICULO 8°.- Hágase saber y siga a Dirección General Académica para su toma / de razón y demás efectos.


LIC. VICENTE JUAN PÉREZ SAEZ
SECRETARIO ACADEMICO


G. P. N. FRANCISCO R. VILLADA
INTERVENTOR