



FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
Av. Bolivia 5150 - 4400 - Salta
Tel. 34 387 423-3408 - Fax 34 387 423-5346
República Argentina

SALTA, 12 de Abril de 2012.

EXP-EXA: 8.121/2009

RESD-EXA N°: 144/2012

VISTO: las presentes actuaciones por las cuales se tramita la aprobación del Programa Analítico de la asignatura Introducción a los Alimentos y Salud Pública, para la carrera de: Licenciatura en Bromatología (Plan 2008); y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Carrera correspondiente, aconseja la aprobación del Programa de la asignatura antes mencionada, el cual cumple con los contenidos mínimos contemplados en el Plan de Estudios correspondiente.

Que el Departamento de Química, analizó el Programa Analítico de la asignatura Introducción a los Alimentos y Salud Pública, aconsejando la aprobación del mismo.

Que la Comisión de **Docencia e Investigación** en su despacho de fs. 21, aconseja favorablemente.

Que en tal sentido, se dio cumplimiento a lo establecido en la RESD-EXA N° 049/2011, resolución homologada por RESCD-EXA N° 135/2011.

POR ELLO y en uso de las atribuciones que le son propias;

EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
(Ad-referéndum del Consejo Directivo)

R E S U E L V E

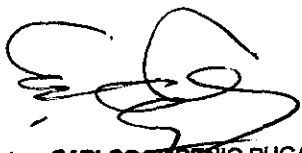
ARTÍCULO 1.- Aprobar, a partir del presente período lectivo, el Programa Analítico de la asignatura Introducción a los Alimentos y Salud Pública, para la carrera de: Licenciatura en Bromatología (Plan 2008), que como Anexo I forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- Hágase saber a la Dra. Berta Mercedes Di Carlo, Departamento de Química, Comisión de Carrera de Licenciatura en Química, Departamento Archivo y Digesto y siga a la Dirección de Alumnos para su toma de razón, registro y demás efectos. Cumplido ARCHÍVESE.-

RGG


Mag. MARÍA TERESA MONTERO LAROCCA
SECRETARIA ACADEMICA Y DE INVESTIGACION
FACULTAD DE CS. EXACTAS - UNSa




Ing. CARLOS EUGENIO PUGA
DECANO
FACULTAD DE CS. EXACTAS - UNSa



FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
Av. Bolivia 5130 - 4400 - Salta
Tel. 54 387 423-5400 - Fax 54 387 423-5546
República Argentina

ANEXO I – RESD-EXA N°: 144/2012 -: EXP-EXA: 8.121/2009

ASIGNATURA: INTRODUCCION A LOS ALIMENTOS Y SALUD PUBLICA

CARRERA: Licenciatura en Bromatología Plan 2008.

Profesora Responsable: Dra. Berta Mercedes Di Carlo

OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA:

- Conocer los objetivos, plan, perfil del egresado y alcances del título de la carrera de Licenciatura en Bromatología.
- Proporcionar las bases para el estudio de los alimentos.
- Identificar la importancia nutricional de los alimentos.
- Destacar la aplicación de la ciencia y la tecnología en la producción de alimentos.
- Aplicar la legislación alimentaria vigente.
- Aplicar normativas de higiene y seguridad alimentaria.
- Promover la protección de la salud pública.
- Conocer los organismos de control de alimentos.
- Desarrollar capacidades, habilidades y actitudes para integrarse a la vida universitaria.

METODOLOGÍA PEDAGÓGICA

La enseñanza está centrada en el alumno, mediante su participación activa en las clases presenciales teórica-prácticas. Se utilizará para ello, el trabajo grupal, para favorecer la participación, solidaridad, responsabilidad, liderazgo y competencias organizativas.

Los contenidos se desarrollarán desde lo más simple a lo más complejo, buscando experiencias significativas para los alumnos relacionadas con la realidad, que podrán expresar sus conocimientos previos enriqueciendo los propios y los de los demás.

Las clases presenciales serán combinadas con clases virtuales utilizando la modalidad de "Aprendizaje Combinado" (blended learning) integrando los conocimientos logrados en la presencialidad con actividades en el entorno virtual.

CARGA HORARIA

La asignatura se desarrollará según el plan curricular con un total de 75 horas totales, con 4 horas semanales de clases teórico-prácticas y 1 hora de actividades virtuales.

CONTENIDOS MÍNIMOS

Historia de la alimentación. Perspectivas de los alimentos contemporáneos. Conceptos sobre "Ciencia" y "Tecnología" de los alimentos. Tendencias en la Industria de la Alimentación. Nutrición humana y animal: Historia e importancia. Composición del organismo animal y vegetal. Procesos digestivos. El alimento y los nutrientes. Consumo de alimentos. Requerimientos. Principales patologías de la nutrición. Desarrollo del control de alimentos a lo largo de la historia. Salud y enfermedad. Definición de salud. Sistemas de salud. Triada. Introducción a Epidemiología.

PROGRAMA DESARROLLADO

Tema 1

Carrera de Licenciatura en Bromatología. Objetivos. Perfil del Egresado. Alcances del título. Plan de estudio. Carrera de interés público.

Tema 2

Introducción. Alimento. Concepto. Historia de la alimentación. Clasificación de los alimentos, modificaciones. Funciones socioculturales. Alimentos contemporáneos.

///...



FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
Av. Bolivia 5150 - 4400 - Salta
Tel. 54 387 425-5408 - Fax 54 387 425-5546
República Argentina

-2- ...///

ANEXO I – RESD-EXA N°: 144/2012 -: EXP-EXA: 8.121/2009

Tema 3

Ciencia y tecnología: concepto, historia, clasificación, metodología, aporte e impactos. Industrias alimentarias, aplicaciones y tendencias.

Tema 4

Nutrición: concepto, historia. Alimentos y nutrientes. Composición del organismo vegetal y animal. Nutrición humana y animal. Conceptos de digestión y dieta. Principales patologías de la nutrición y alimentación no saludable.

Tema 5

Control de alimentos: concepto, finalidad, historia, aplicación, sistemas. Fundamentos del control. Organismos nacionales e internacionales relacionado con las áreas de producción, comercialización y consumo de alimentos. Legislación local, provincial, nacional e internacional.

Tema 6

Salud y enfermedad: conceptos, triada ecológica, historia natural de la enfermedad. Promoción, prevención, y recuperación. Sistemas de salud. Factores de Riesgo. Nociones de epidemiología en enfermedades transmitidas por alimentos.

PROGRAMA PRÁCTICO:

- Proyección de archivos power point, pdf, videos y debate.
- Lecturas obligatorias.
- Trabajos de investigación, de campo, dirigidos por los docentes.
- Actividades en la página virtual, cuestionarios, foros, wikis, lecciones.

BIBLIOGRAFÍA

- BOERMA AII. El derecho a los alimentos. 1° Edición. 1976.
CZERESNIA DINA / MACHADO DE FREITAS CARLOS. Promoción de la Salud. Lugar Editorial S.A. 2006.
CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Edición actualizada 2011.
FAO/OMS. Nutrición y Desarrollo. 1992. OPS.
GUERRERO IL Epidemiología. 1° Edición 1986.
HAWTHORN J. Fundamentos de Ciencia de los Alimentos. 1° Edición.1983.
KROEGER A / LUNA R. Atención Primaria de la Salud. Principios y Métodos. 2° edición. OPS.2007.
MEDINA LOIS E. Elementos de Salud Pública. 1978.
MORRIS JN. Aplicaciones de la Epidemiología.1° Edición. 1985
OMS. El Agente de Salud Comunitario. Pautas para la capacitación.OMS.2008.
ONU PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. Red SISVAN. 2009.
SALINAS R.D. Alimentos y Nutrición: Bromatología aplicada a la salud. 3° Edición. 2003.
TESTA MARIO Y COL. Pensar en salud. Lugar Editorial S.A. 2006.
URQUIJO CA. Nociones Básicas de Epidemiología General. 8° Edición. 1987.
VALLE VEGA P./ ROMERO MIJARES C. Conocer los peligros para garantizar la inocuidad. Enfoque Alimentación. Noviembre de 2004.

///...



FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
Av. Bolívar 5150 - 4400 - Salta
Tel. 54 387 423-5408 - Fax 54 387 423-5546
República Argentina

-3- ...///

ANEXO I – RESD-EXA N°: 144/2012 - : EXP-EXA: 8.121/2009

www.eroski.com

Reporte Epidemiológico de Córdoba. <http://groups.google.com/groups/reportepidemiologicocba>

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. www.sagpya.gov.ar/alimentos

Food Agriculture Organization (FAO)/Organización Mundial de la Salud (OMS). www.fao.org

Enfasis alimentación . www.alimentacion.enfasis.com

International Food Technology Summit. www.foodtechnologysummit.com

La Alimentación Latinoamericana. www.dgbiblio.unam.mx

METODOLOGÍA DE TRABAJO EN LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

El desarrollo de las actividades teóricas y prácticas serán de tipo participativo, con trabajos grupales donde se integren los conceptos teóricos aplicados a situaciones reales.

Los grupos serán constituidos por cuatro o cinco alumnos, que deberán organizarse, contando con la guía docente, en sus actividades de investigación sobre temas de su interés relacionados con la teoría.

Los alumnos expondrán sus trabajos utilizando láminas, archivos power point, PDF, pizarrón, etc., con libertad de elección de recursos didácticos.

Las actividades teórico-prácticas se complementarán con las actividades virtuales, mediante el desarrollo de lecturas, participación en wikis, foros, realización de lecciones y cuestionarios.

CONDICIONES DE CURSADO Y APROBACIÓN DE LA MATERIA

Las condiciones para cursar y aprobar la materia son:

Asistencia al 80 % de las clases teóricas.

Aprobar dos parciales y/o su recuperación.

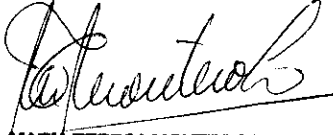
Aprobar el 100 % de los Trabajos Prácticos presenciales y virtuales.

Los alumnos que aprueben los parciales con nota de 8 (ocho) o superior promocionarán la materia y los que los aprueben con nota entre 6 (seis) y menor a 8(ocho) la regularizarán.


En caso de no aprobarse un parcial o su recuperación el alumno queda en condición de libre.

Calificación final: Se conformará con el promedio de las notas de parciales y trabajos prácticos.

rgg


Mag. MARIA TERESA MONTERO LAROCCA
SECRETARIA ACADEMICA Y DE INVESTIGACION
FACULTAD DE CS. EXACTAS - UNSa




ING. CARLOS EUGENIO PUGA
DECANO
FACULTAD DE CS. EXACTAS - UNSa