



**PROGRAMA ANALITICO Y DE EXAMEN.**

**Elaborado en base a la RESOLUCIÓN Nº 2726/06-C.D.**

**CARRERA DE LICENCIATURA EN KINESIOLOGIA Y FISIATRIA**

**1. MATERIA: NUTRICION Y EDUCACION PARA LA SALUD. Obligatoria**

Áreas (que incluye):

Departamento: Primer Ciclo

Carga Horaria: Semanal

5 hs

Total:

120 hs

**2. CONFORMACION DEL EQUIPO DOCENTE:**

Cargo (dedicación)	Situación	Área / Cátedra
1 Titular /simple	Ordinario	Nutrición
1 JTP (S)	Ordinario	Nutrición
1 JTP(S)	Ordinario	Nutrición
4 JTP	Adscriptos	Nutrición

**3. DESCRIPCION GENERAL DE LA MATERIA**

La Nutrición Normal y Educación para la Salud es una asignatura básica para el área de formación de los futuros Kinesiólogos y Licenciados en Kinesiología y Fisiatría.

Esta materia tiene relación con la práctica cotidiana del Kinesiólogo, para su desempeño en Atención Primaria, hospitales, en clubes o consultorios. Y permite la actualización de los conocimientos de anatomía, fisiología, química, psicología y de nutrición como ciencia que se relaciona con todas las demás. Está directamente asociada con la elaboración de propuestas abordadas desde las necesidades reales de la población para promover una Salud Integral.

Dentro del currículum de la Carrera, la asignatura Nutrición, es la única que estudia exclusivamente los alimentos, la dieta, la importancia de una alimentación adecuada para el buen uso de la energía, en estado normal o crítico, lo que le permite tener conocimientos para todas las áreas donde desarrolle su actividad.

La educación para la salud o la promoción de la salud es el proceso de capacitar a la población para que aumente el control de su propia salud y la mejore. La salud se considera como un recurso para la vida diaria. La promoción de la salud no es sólo responsabilidad del sector sanitario, sino que va más allá también depende de los estilos de vida sano, según lo expresa la declaración de principios de Ottawa.

Observamos que la falta de concientización, de conocimientos, de interés por el tema se vislumbra de manera más efectiva en el estado y cuidado de la salud, comprobando muchas veces que son los propios destructores de la misma, especialmente cuando tenemos en cuenta las estadísticas que nos informan el acrecentamiento de cantidad de jóvenes con problemas de obesidad, de bulimia, de anorexia, de adicción a las drogas, al cigarrillo, al alcohol, como así también destructores inconscientes, en la mayoría de los casos, de nuestro medio ambiente físico y de los seres vivos (plantas, animales, etc.) que los rodean.

Mediante el trabajo de campo en los CAPS y la actividades de Extensión o Extramuros que podrán realizar en el Área Programática del CAPS un proyecto pensado por ellos para esa comunidad.



Universidad Nacional del Nordeste.  
Facultad de Medicina.  
Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría.

#### 4. PRE-REQUISITOS

Para cursar la asignatura los alumnos deben haber regularizado las materias del primer año de la Carrera y aprobado el examen final de Anatomía Normal y Funcional o Histología y Embriología. Estar inscripto en el SIU GUARANI.

#### 5. COMPETENCIAS

##### **Cognitivas:**

Entiende el concepto de Nutrición.  
Conoce la situación socio-sanitaria de la región y su relación con la Nutrición  
Reconoce a las enfermedades crónicas no transmisibles como un problema de salud prevenible  
Conoce las interacciones entre los organismos y los diferentes nutrientes.  
Identifica las necesidades de nutrientes del organismo en las distintas etapas  
Reconoce los grupos de alimentos y las guías alimentarias.  
Identifica los alimentos fuentes de nutrientes, su intercambio y aporte energético  
Conoce los derechos a la alimentación y las vías de acceso a los programas sanitarios y alimentarios.  
Reconoce los alimentos para embarazadas y niños menores de 5 años y adulto mayor.

##### **Actitudinales:**

Comprende que una alimentación completa y saludable contribuye a mejorar la calidad de vida e Intercambia ideas, conocimientos que surjan en los debates.  
Resuelve trabajos prácticos  
Modifica hábitos y conductas perjudiciales para la salud.  
Identifica hábitos saludables.  
Participa en equipos multi e interdisciplinarios.  
Comprende que con pocos recursos económicos es posible mejorar el aporte de nutrientes de la mala alimentación adaptándola a cada etapa de la vida.  
Desarrolla actitudes de mutua ayuda y solidaridad familiar, grupal y social.

##### **Procedimentales:**

Interpreta la correcta nutrición para el rendimiento deportivo.  
Interpreta la realidad que se vive en un Centro de Atención Primaria, las acciones de salud que se llevan a cabo en él.  
Realiza actividades de promoción y educación para la Salud.  
Brinda educación para la salud  
Realiza valoración del estado de nutrición.  
Realiza encuestas de salud.  
Elabora material didáctico.  
Aplica métodos científicos en la elaboración de proyectos de investigación.



## 6. CONTENIDOS

### **UNIDAD TEMÁTICA N° 1: Nutrición Normal**

#### **Objetivos:**

- Adquirir conocimientos teóricos de la materia.
- Responder a la guía de trabajos prácticos.
- Debatir la realidad socio sanitaria nutricional de la región.
- Investigar las encuestas nacionales de salud.
- Reconoce el rol del kinesiólogo en nutrición
- Comprender su participación en equipos inter y multidisciplinarios.

#### **Contenidos:**

Fundamentos sobre Nutrición. Principios de la Ciencias de la Nutrición. Tiempos de la nutrición. Nutrientes no esenciales y esenciales. Estandares de ingesta dietética. Carbohidratos, Proteínas y Lípidos. Leyes de la Alimentación. Directrices para una alimentación normal. Grupos vulnerables. Aplicación de los conocimientos nutricionales. Rol del kinesiólogo en el trabajo interdisciplinario nutricional. Estadísticas vitales en el Nordeste Argentino. Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Encuesta Nacional de Nutrición. Encuesta Mundial de salud escolar.

### **Unidad Temática N° 2 : Educación para la salud. Salud y Enfermedad**

#### **Objetivos**

- Reconocer los determinantes de la salud.
- Identificar los Organismos Nacionales e Internacionales de Salud.
- Planificar un programa de educación para la salud
- Proponer indicadores de evaluación de un programa de educación para la salud.
- Identificar hábitos y conductas perjudiciales para la salud.
- Modificar hábitos y conductas perjudiciales.
- Realizar talleres de lactancia materna
- Participar en talleres de salud sexual y reproductiva
- Propone medidas preventivas de accidentes de tránsito.
- Organiza actividades educativas en la comunidad.

#### **Contenidos:**

Salud y Enfermedad. Concepto. Determinantes de la Salud. Historia natural de la enfermedad. Concepto de enfermedades transmisibles y no transmisibles. Estilos de vida y su influencia en la salud. Atención primaria de la salud. Promoción, Prevención y Protección de la salud. Conceptos. Organizaciones Nacionales e Internacionales. Salud en la Argentina. Educación para la salud. Conceptos. Relación entre el personal de salud y la comunidad. Planificación de un programa de educación para la salud. Evaluación de un programa. Salud sexual y reproductiva. HIV, SIDA. Alcoholismo y drogadicción. Tabaquismo. Prevención de accidentes en la escuela, hogar, clubes. Instituciones. Accidentes viales. Alimentación saludable. Lactancia materna. Discapacidad en relación a la nutrición. Posiciones y postura para la alimentación en discapacidad. Deglución en discapacidad. Ergonomía y accidentes laborales

### **UNIDAD TEMÁTICA N° 3 Alimentos:**

#### **Objetivos**

- Analizar la composición de los alimentos
- Reconocer las guías alimentarias
- Identifica programas alimentarios
- Planificar charlas educativas
- Brindar charlas de educación nutricional
- Elaborar material didáctico.
- Realizar simulación de elaboración de alimentos. Instalar un quiosco saludable.



Universidad Nacional del Nordeste.  
Facultad de Medicina.  
Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría.

**Contenidos:**

Concepto. Clasificación. Alimentos según su origen. Naturales y elaborados. Funciones., Tabla de composición química. Alimentos funcionales, fortificados, enriquecidos adulterados. Guías alimentarias para la población Argentina. Pirámides de alimentos de Argentina, de EEUU y Mediterráneo. Otras pirámides. Productos diet. Etiquetado nutricional. Programas Alimentarios Municipales, Provinciales y Nacionales. Aplicación práctica de los diferentes nutrientes. Requerimientos y recomendaciones nutricionales durante el ciclo de vida. Vitaminas y minerales. Metabolismo del agua.

**UNIDAD TEMATICA N° 4 Valoración del Estado de Nutrición y composición corporal**

**Objetivos:**

Interpretar el balance nutricional.  
Reconocer los métodos de medición  
Medir el gasto energético  
Realizar anamnesis alimentaria  
Obtener Índice de masa corporal.  
Usar tablas de índice de masa corporal.  
Realizar mediciones antropométricas  
Realizar examen clínico nutricional  
Identificar estudios bioquímicos nutricionales.  
Ejecutar valoración nutricional en comunidad.  
Reconocer enfermedades por carencias de nutrientes.

**Contenidos:**

Balances nutricionales. Concepto tipos de balances. Intercambio energético Aspectos fisiológicos del gasto energético. Componentes. Métodos para la medición. Estimación de los requerimientos energéticos mediante formulas. Composición corporal. Métodos de medición y cálculo de ingesta. Métodos indirectos y directos. Registro alimentario. Anamnesis alimentaria. Tendencia de consumo. Antropometría. Peso. Talla. Curva de peso. Percentilo. Índice de masa corporal. Cintura-cadera. Pliegue cutáneo. Perímetro braquial. Examen físico nutricional. Valoración global subjetiva del estado nutricional. Valoración bioquímica. Métodos mixtos y complementarios. Determinación del estado de nutrición en poblaciones. Uso de tablas. Enfermedades por carencia de Vitaminas y minerales.

**UNIDAD TEMATICA N ° 5: Alimentación Normal:**

**Objetivos:**

Conocer alimentación normal  
Determinar valor calórico total  
Proponer prescripción dietética  
Ejecutar plan de alimentación  
Diferenciar alimentación según etapa biológica.

**Contenidos:**

Alimentación normal en el adulto. Prescripción y Realización dietoterapica. Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Alimentación normal en distintas etapas biológicas. Nutrición previa a la concepción, durante el embarazo y la lactancia. Nutrición en el lactante, lactante mayor y preescolar. Niños y adolescentes. Nutrición en el adulto. Nutrición en adulto mayor.

**UNIDAD TEMATICA N ° 6: Nutrición en el deporte**

**Objetivos:**

Conocer la fisiología del ejercicio.  
Comprender el rol de los nutrientes en la alimentación del deportista.  
Interpretar cine antropometría.  
Determinar valor calórico total.  
Diferenciar la actividad sedentaria y deportiva de recreación y competencia.



Proponer el plan alimentario según deporte.

Discutir sobre suplementación y doping

**Contenidos:**

Introducción a la nutrición deportiva. Definición de actividad física, ejercicio y deporte. Fisiología del deporte. Entrenamiento deportivo. Evaluación nutricional. Evaluación cine antropométrica. Somatotipo .Somatocarta Determinación valor calórico total. Componentes del gasto energético Gasto energético Basal. Efecto térmico de los alimentos. Actividad sedentaria. Medición de la utilización de energía durante el ejercicio. Métodos para calcular el gasto energético total. Método FAO-OMS. Método de Harris Benedict. Otros métodos. Factores que influyen en el gasto calórico. Recomendación nutriente. Hidratos de Carbonos, proteínas y grasas en el plan de alimentación del deportista. Vitaminas y minerales en el plan de alimentación del deportista. Hidratación y deporte. Reposición de líquidos, H de C y electrolitos en los distintos momentos del ejercicio. Evaluación de la pérdida de líquido corporal durante prácticas deportivas. Suplementos dietarios. Ayudas ergogénicas nutricionales. Reglamentos de doping del COI. Recomendaciones. Guía nutricional en deportes específicos. Educación alimentaria en el ámbito deportivo.

**UNIDAD TEMATICA N° 7: Cuidados nutricionales en Enfermedades Prevalentes.**

**Objetivos:**

Conocer las enfermedades por carencias nutricionales  
Diferenciar los trastornos de la conducta alimentaria  
Identificar factores de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles  
Proponer medidas de cambio de estilo de vida

**Contenidos:**

Cuidados nutricionales en situaciones carenciales: Desnutrición, anemia, osteopenia.  
Cuidados nutricionales en factores de riesgo cardiovascular: diabetes, dislipemia, obesidad, hipertensión arterial.  
Trastornos de la conducta alimentaria Anorexia, Bulimia. Síndrome de descontrol alimentario

**CONTENIDOS DEL PROGRAMA RELACIONADOS CON LOS EJES TRANSVERSALES CURRICULARES**

**CONTENIDOS RELACIONADOS CON EL EJE TRANSVERSAL N° 1: PRESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA:**

UNIDAD TEMATICA N ° 6 : Nutrición en el deporte Contenidos: Introducción a la nutrición deportiva. Definición de actividad física, ejercicio y deporte. Fisiología del deporte. Entrenamiento deportivo. Evaluación nutricional. Evaluación cine antropométrica. Somatotipo. Somatocarta Determinación valor calórico total. Componentes del gasto energético: Gasto energético Basal. Efecto térmico de los alimentos. Actividad sedentaria. Medición de la utilización de energía durante el ejercicio. Métodos para calcular el gasto energético total. Método FAO-OMS. Método de Harris Benedict. Otros métodos. Factores que influyen en el gasto calórico. Recomendación nutriente. Hidratos de Carbonos, proteínas y grasas en el plan de alimentación del deportista. Vitaminas y minerales en el plan de alimentación del deportista. Hidratación y deporte. Reposición de líquidos, H de C y electrolitos en los distintos momentos del ejercicio. Evaluación de la pérdida de líquido corporal durante prácticas deportivas. Suplementos dietarios. Ayudas ergogénicas nutricionales. Reglamentos de doping del COI. Recomendaciones. Guía nutricional en deportes específicos. Educación alimentaria en el ámbito deportivo



Universidad Nacional del Nordeste.  
Facultad de Medicina.  
Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría.

#### **CONTENIDOS RELACIONADOS CON EL EJE TRANSVERSAL N° 2: ABORDAJE INTEGRAL DE LA DISCAPACIDAD:**

UNIDAD TEMATICA N° 1: Nutrición Normal Contenidos: Leyes de la Alimentación. Directrices para una alimentación normal. Grupos vulnerables. Aplicación de los conocimientos nutricionales. Rol del kinesiólogo en el trabajo interdisciplinario nutricional. Estadísticas vitales en el Nordeste Argentino. Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Encuesta Nacional de Nutrición. Unidad Temática N° 2 : Educación para la salud. Salud y Enfermedad Discapacidad en relación a la nutrición. Posiciones y postura para la alimentación en discapacidad. Deglución en discapacidad

#### **CONTENIDOS RELACIONADOS CON EL EJE TRANSVERSAL N° 3: SEGURIDAD DEL PACIENTE:**

Unidad Temática N° 2: Educación para la salud. Salud y Enfermedad Contenidos: Prevención de accidentes en la escuela, hogar, clubes. Instituciones. Accidentes viales. Alimentación saludable. Lactancia materna. Ergonomía y accidentes laborales

#### **CONTENIDOS RELACIONADOS CON EL EJE TRANSVERSAL N°4: AMBIENTE Y SALUD:**

Unidad Temática N° 2 : Educación para la salud. Salud y Enfermedad Contenidos: Salud y Enfermedad. Concepto. Determinantes de la Salud. Historia natural de la enfermedad. Concepto de enfermedades transmisibles y no transmisibles. Estilos de vida y su influencia en la salud. Atención primaria de la salud. Promoción, Prevención y Protección de la salud. Conceptos. Organizaciones Nacionales e Internacionales. Salud en la Argentina. Educación para la salud. Conceptos. Relación entre el personal de salud y la comunidad. Planificación de un programa de educación para la salud Evaluación de un programa. Salud sexual y reproductiva. HIV, SIDA. Alcoholismo y drogadicción. Tabaquismo.

#### **CONTENIDOS RELACIONADOS PRIORITARIAMENTE CON LA PEDIATRIA:**

UNIDAD TEMATICA N° 3 Alimentos: Contenidos: Programas Alimentarios Municipales, Provinciales y Nacionales. Aplicación práctica de los diferentes nutrientes. Requerimientos y recomendaciones nutricionales durante el ciclo de vida. UNIDAD TEMATICA N° 4 Valoración del Estado de Nutrición y composición corporal Contenidos: Balances nutricionales. Concepto tipos de balances. Intercambio energético Aspectos fisiológicos del gasto energético. Componentes. Métodos para la medición. Estimación de los requerimientos energéticos mediante fórmulas. Composición corporal. Métodos de medición y cálculo de ingesta. Métodos indirectos y directos. Registro alimentario. Anamnesis alimentaria. Tendencia de consumo. Antropometría. Peso. Talla. Curva de peso. Percentilo. Índice de masa corporal. Cintura-cadera. Pliegue cutáneo. Perímetro braquial. Examen físico nutricional. Valoración global subjetiva del estado nutricional. Valoración bioquímica. Métodos mixtos y complementarios. Determinación del estado de nutrición en poblaciones. Uso de tablas. Enfermedades por carencia de Vitaminas y minerales. UNIDAD TEMATICA N° 5 : Alimentación Normal: Contenidos Alimentación normal en distintas etapas biológicas. Nutrición previa a la concepción, durante el embarazo y la lactancia. Nutrición en el lactante, lactante mayor y preescolar. Niños y adolescentes.

#### **CONTENIDOS RELACIONADOS PRIORITARIAMENTE CON LA GERIATRIA:**

UNIDAD TEMATICA N° 5: Alimentación Normal: Contenidos Nutrición en adulto mayor. Requerimientos y recomendaciones nutricionales. UNIDAD TEMATICA N° 7: Cuidados nutricionales en Enfermedades Prevalentes. Contenidos: Cuidados nutricionales en situaciones carenciales: Desnutrición, anemia, osteopenia. Cuidados nutricionales en factores de riesgo cardiovascular: diabetes, dislipemia, obesidad, hipertensión arterial.



## 7. METODOLOGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

**Clases Teóricas- Técnica Expositiva dialogada:** de importancia para la presentación de cada módulo y Unidad Temática. A través de ellas se brindará al alumno la información más actualizada disponible, llegada a través de publicaciones científicas. Durante la exposición, los alumnos realizarán consultas y preguntas aclaratorias sobre temas de difícil comprensión. Se utilizará la interrogación, donde el docente realizará cuestiones orales u escritas durante la exposición o al finalizarla. Además se propiciará la Investigación bibliográfica con la búsqueda de conceptos, teorías, técnicas en libros, revistas y publicaciones. Esta técnica la utilizaremos en las **Clases Teóricas**. Carga Horaria semanal: 60 minutos.

**Trabajos Prácticos con Demostraciones:** estarán a cargo de los Jefes de trabajos prácticos y auxiliares Docentes y se desarrollarán al iniciarse cada Trabajo Práctico en sus comisiones correspondientes y de acuerdo a la modalidad de: **Prácticos en gabinete// Prácticos con pacientes y Prácticos con la comunidad**. Carga horaria 120 minutos.

**Talleres o Seminarios:** para afianzar conceptos y promover el trabajo interactivo permitiendo al alumno fijar conocimientos basados en la reflexión. Mediante el uso de recortes periodísticos, internet y otros.- Carga horaria: 120 minutos. Aprendizaje basado en problemas: Dentro de las actividades grupales se propone desarrollar el análisis y resolución de casos como un instrumento didáctico a manera de espacio integrador, contemplando la inclusión armoniosa entre contenidos propios de la Asignatura Nutrición y Educación para la Salud junto con contenidos generales de la Carrera integrados de manera vertical y transversal, apelando al proceso de descubrimiento del alumno, y a partir de julio se iniciara el primer martes de cada mes el aprendizaje basado en problemas. La dinámica educativa implica que los alumnos divididos en grupos de 10 integrantes cada uno se les presente un caso problema utilizando temas troncales de la asignatura didácticamente asignados por etapas vitales: niño, geronte, embarazo-lactancia y deportista. A través de análisis de la información emergente de la búsqueda sistemática e interpretación de la información científica requerida para la resolución del caso problema planteado en esta actividad.

A través de los encuentros presenciales mensuales el cuerpo docente guiará a los equipos de trabajo en el análisis de la información científica obtenida a través de la búsqueda sistematizada utilizando todos los recursos de fuentes de información formales y no formales disponibles en la actualidad. Se incentivará en el alumno el descubrimiento, la integración y el insight conceptual a partir del eje directriz de pensamiento representado por la resolución del caso problema. La evaluación de dicho proceso será dinámica y en tiempo real e individual para cada alumno por parte del equipo docente. Cada grupo dispondrá de 20 minutos para exponer los desarrollos y logros obtenidos en cada etapa diagnóstica en los periodos interencuentro, apelando a un intenso proceso de retroalimentación y reflexión junto con el equipo docente.

Aquí el medio es más importante que el fin, estando esta estrategia didáctica sustentada por los sucesivos planteamientos lógicos deductivos que se vayan sucediendo a través de su propio desarrollo. Se podrán plantear finales "abiertos" en los casos que permitan más de una respuesta diagnóstica. Se realizará una sesión mensual a partir del primer martes de septiembre enfocando en el adulto mayor, niño y adolescente, deportista y adulto joven. Lo utilizaremos en la **Discusión de casos problemas**. Carga horaria: 120 minutos.



## 8. AMBITOS DE PRÁCTICAS

1. SAPS: Lactancia Materna  
2. CAPS N° 8: Valoración Nutricional y Educación para la salud. Circuitos de Factores de riesgo  
3. Gabinete de simulación, Facultad: Alimentos saludables, producción alimentaria y Cineantropometría. Actividad física en las distintas etapas de la vida.  
4. SAPS Dr Sussini IRA y Salud Sexual  
5. Club de adultos mayores y Centro de Jubilados: Factores de riesgo cardiovascular y alimentación del adulto mayor  
6. CAPS Molina Punta: Discapacidad  
Los trabajos prácticos son rotaciones programadas por diferentes servicios de SAPS, CAPS -Facultad. **No hay superposición de horarios con las actividades de otras Cátedras del 2º año Curricular**, porque se pactan los horarios de acuerdo al grupo de alumnos. En cada Rotación hay un grupo de alumnos por diferentes lugares.

## 9. PROPUESTAS DE ARTICULACION

Se articulará con las asignaturas de: Metodología de la Investigación, Patología. Kinefilaxia Deportiva, Fisiología y con las Carreras de Licenciatura de Enfermería y Medicina.

## 10. EVALUACION

La evaluación es permanente y debe ser considerada como una instancia más del proceso de enseñanza – aprendizaje- Se realiza una evaluación previa mediante la implementación de una Evaluación de Diagnostico, para conocer el nivel de receptores, tanto en conocimientos como en actitudes y capacidades.

Durante el Proceso se realiza la evaluación sumativa mediante:

1. **Exámenes Parciales** con la modalidad escrito estructurado y a través de discusión de casos problemas. Se prevén tres exámenes parciales con sus respectivos recuperatorios. En el 1º y 2º parcial utilizaremos como instrumento el examen escrito estructurado (EEE) y para el 2º la discusión de casos problemas (DCP). Aprobará el parcial el alumno que responda correctamente el 60% de las preguntas de EEE En el caso del DCP el alumnos para aprobar deben responder correctamente a dos casos problemas. Con una escala del 1 al 10 aprobando con un 6.
2. **El Portfolio**. Este instrumento nos permitirá que el alumno a través de un trabajo grupal, presente un compendio de los trabajos prácticos realizados en las distintas rotaciones por los servicios públicos y privados durante el año. Se les informará al inicio del cursado sobre la modalidad, los objetivos y los plazos de presentación. Se usará el soporte informático para evitar la impresión de los distintos documentos y fotografías, contribuyendo a su vez al cuidado del medio ambiente.

La presentación del portfolio en tiempo y forma por el grupo, equivale al 3º parcial de la





Asignatura. Para aprobarlo el alumno deberá obtener una nota igual o superior a 6.

3. **Autoevaluación y observación del desempeño entre los alumnos.** Al finalizar el período lectivo, los alumnos de forma anónima, se autoevalúan y evalúan a sus compañeros de grupo. Consiste en 5 preguntas relacionados con la participación activa, identificación e interés de cada integrante, por la tarea desempeñada durante el cursado. Duración 60 minutos. Está enfatizada a evaluar tanto el proceso como el resultado de la actividad del grupo. Se establece una escala de valoración de puntajes. La calificación final se obtiene del promedio de la sumatoria de las calificaciones individuales de los participantes del grupo. Este resultado se anota en la ficha del alumno. Permite a los docentes emitir un juicio de valor sobre el compromiso del alumno con el proceso de enseñanza aprendizaje, en ocasión de la promoción de la Asignatura con o sin Examen Final.

Además de las instancias de evaluación sumativas, se prevén otra instancia de evaluación observacional o conceptual durante todo el ciclo lectivo. **Evaluación cualitativa de las actividades de la Cátedra-** Los alumnos cursantes evalúan el desempeño de la Cátedra dos veces al año. Duración 60 minutos. Una en el mes de Julio y la otra al finalizar el cursado de la Asignatura. La valoración de los alumnos es instrumentada a través de afiches. Representan las diferentes percepciones de los alumnos en cuanto a la satisfacción o críticas al accionar de la Cátedra. Su propósito es realizar ajustes internos y externos de las actividades para el año lectivo y para las próximas promociones. Su objetivo es formativo para los alumnos y de revisión y cambio para la Cátedra.

#### **11. REGIMEN DE PROMOCION DE LA ASIGNATURA:**

##### **SISTEMA DE ASIGNACION DE PUNTAJES PARA LA PROMOCION DE LA ASIGNATURA CON Y SIN EXAMEN FINAL:**

La asignatura utiliza un sistema de puntos para valorar cada actividad que realicen los estudiantes. Hay actividades obligatorias que tendrán su valor. La ficha del estudiante se cotejará con el cuaderno de actividades que lleva el docente. Todas las actividades que se desarrollen durante el año tendrán momentos y actividades virtuales momentos y actividades presenciales, consignados en el cronograma de la asignatura



Universidad Nacional del Nordeste.  
Facultad de Medicina.  
Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría.

**CUADRO SINTESIS DE ACTIVIDADES Y PUNTAJES:**

<b>Actividades planificadas</b>	<b>Puntajes asignados</b>	<b>Promoción sin examen final</b>	<b>Promoción con examen final y regularidad</b>
Parciales aprobados con nota 8 o más.	Los 3 parciales: 6 puntos 2 de 3 parciales: 4 puntos	6	4
Trabajos de Extensión	6 puntos cada uno	3	3
Trabajos Prácticos	18 puntos en total 2 puntos cada uno	14	11
Seminarios Talleres	15 puntos en total 1 punto cada uno.	12	7
Actividades Educativas	6 puntos	3	3
Asistencia	6 puntos	80% 6	75% 5
<b>Total</b>		Con 44 puntos no rinde examen final	Con 33 puntos regulariza la asignatura y rinde examen final



Universidad Nacional del Nordeste.  
Facultad de Medicina.  
Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría.

**Requisitos para la Regularización de la asignatura y aprobarla con Examen Final.**

- Asistencia al 75% de las clases teóricas y prácticas de la asignatura correspondientes a cada parcial.
- Presentación y aprobación de los trabajos prácticos.
- Aprobar los tres exámenes parciales o sus respectivos recuperatorios con nota 6
- Presentación y aprobación del Portfolio que equivale al 3º parcial.
- Realizar todas las actividades curriculares que permitan alcanzar los 44 puntos solicitados.

**Requisitos para la Promoción de la Asignatura sin examen final:**

- Asistencia al 80% de las clases teóricas y prácticas de la Asignatura, correspondientes a cada parcial.
- Presentación y aprobación trabajos prácticos, la falta de aprobación de un trabajo significa perder automáticamente el derecho de promoción.
- Aprobar los tres exámenes parciales con nota igual o mayor a 8.
- Presentación y aprobación del Porfolio que equivale al 3 ° Parcial.
- Realizar todas las actividades curriculares que permitan alcanzar los 33 puntos solicitados.

**12. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO**

Las Instalaciones, equipamientos y recursos humanos que permiten y apoyan el desarrollo de las actividades de la Cátedra en sus diversos ámbitos sean privados o estatales.



### 13. PROGRAMACION DE ACTIVIDADES

SEMANAS	CLASES TEORICAS	SEMINARIOS/ TALLERES
1	1- Presentación de metodología de trabajo. Presentación experiencia trabajo campo 2014.	1. Estadísticas vitales en el Nordeste Argentino. Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Encuesta Nacional de Nutrición. Encuesta Mundial de salud escolar
	2. Nutrición. Ciencia de la Nutrición. Nutrición como proceso. Nutrientes Clasificación. Nutriente esencial. Leyes de la Alimentación	2-Anamnesis Alimentaria personal, cálculo de ingreso calórico y de nutrientes.
		3-Rol del Kinesiólogo ¿Que hago si soy.....? Puesta en común
4		4-Día Mundial Actividad Física y Día Mundial de la Salud 7 de abril
	3-Salud y Enfermedad. Concepto. Determinantes de la Salud. Historia natural de la enfermedad. Concepto de enfermedades transmisibles y no transmisibles. Estilos de vida y su influencia en la salud. Atención primaria de la salud. Promoción, Prevención y Protección de la salud. Organizaciones Nacionales e Internacionales. Salud en la Argentina	
5	4-Educación para la salud. Conceptos. Relación entre el personal de salud y la comunidad. Relación entre el personal de salud y la comunidad. Planificación de un programa de educación para la salud. Evaluación de un programa	
		5-Planificación de un programa de educación para la salud. Evaluación de un programa
6		6-Planificación de un programa de educación para la salud. Evaluación de un programa
	5-Somos lo que comemos Alimentos. Alimentos protectores. Enriquecidos y fortificados. Tiempos de la Nutrición	



7		7-Anamnesis Alimentaria personal, cálculo de ingreso calórico y de nutrientes.
		8-Seminario Somos lo que comemos. Requerimientos y Recomendaciones Nutricionales Concepto. Hidratos de carbono, proteínas y grasas. Concepto Funciones y fuentes. Enfermedades por carencias
8	6-Agua y electrolitos. Interrelaciones metabólicas	
	7-Alimentos Generalidades Contenido en colesterol, Na, Ca en los alimentos. Vitamina C. Vitamina Intercambios Porciones	
9	8-Alimentos Generalidades Contenido en colesterol, Na, Ca en los alimentos. Vitamina C. Vitamina Intercambios Porciones	
	9-Energía. Consumo Energético	
10	10-Energía. Consumo Energético	
	11-Alimentación Normal Conceptos integrados	
11		9-Día Mundial del Medio Ambiente Ejemplo de Programas de Educación para la Salud: Ambientes libres de humo. Aprender Jugando. Pausa Activa
		10-Como se prepara un trabajo científico y como se presenta
12	<b>PRIMER PARCIAL</b>	
		11-Encuesta de salud escolar Muestreo Planificamos trabajo de investigación Salud Escolar
13		.Distribución de las escuelas. Logística.
	<b>RECUPERATORIO 1 PARCIAL</b>	
14	12-Valoración Estado Nutricional	
	13-Valoración Estado Nutricional	
15	14-Alimentación Normal en distintas etapas de la vida.	
		1.- Trabajos prácticos rotatorios
16		Alimentación Normal en distintas etapas de la vida Seminario
		2.- Trabajos prácticos rotatorios
17	<b>Evaluación cualitativa de la Cátedra primer semestre</b>	¿Qué nos faltó?
	<b>3.- FERIADO- Día de la Independencia</b>	
	<b>RECESO DE INVIERNO</b>	



Universidad Nacional del Nordeste.  
Facultad de Medicina.  
Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría.

18	1.- Aprendizaje por problemas Metodología Adulto normal	
		3.- TP rotatorios
19	2.- Aprendizaje por resolución de problemas Alimentación. En adultos mayores	
		4.- TP rotatorio
20	15-Nutrición Deportiva	
		5.- TP rotatorio
21		12-Suplementos deportivos. Ayudas ergogénicas nutricionales. Reglamentos de doping del COI. Recomendaciones.
		6.- TP rotatorio
22	<b>SEGUNDO EXAMEN PARCIAL</b>	
	16-Guía nutricional en deportes específicos. Educación alimentaria en el ámbito deportivo	
21		13-Guía nutricional en deportes específicos. Educación alimentaria en el ámbito deportivo <b>SIMULACIÓN</b>
	<b>Recuperatorio 2do parcial</b>	
22		14-Quiosco para deportistas
		7.- TP rotatorio
23	17-ERGONOMIA	
	<b>4.- FERIADO- Día del Profesor</b>	
24		15-DISCAPACIDAD ¿Cómo alimentarse con una discapacidad?
	<b>5.- ASUETO- Día Virgen de la Merced</b>	
25	<b>6- ASUETO - En Jornadas de estudiantes</b>	<b>DIA MUNDIAL DEL CORAZON</b>
	<b>7.- FERIADO- Elecciones estudiantiles</b>	
26	3.- APRENDIZAJE POR PROBLEMAS Trastornos de la conducta alimentaria Anorexia, Bulimia. Síndrome de descontrol alimentario	Puesta en comun
		8.- TP rotatorio
27	18-Cuidados nutricionales en situaciones carenciales: Desnutrición, anemia, osteoporosis	
		9.- TP rotatorio
28	19-Enfermedades crónicas no trasmisibles Síndrome metabólico, Obesidad, Diabetes.	
29	20-Enfermedades crónicas no trasmisibles Enfermedades Cardiovasculares , ACV	
		10- TP rotatorio



Universidad Nacional del Nordeste.  
Facultad de Medicina.  
Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría.

<b>30</b>	4.- Aprendizaje por resolución de problemas deportista	16-Puesta en común
		12.- TP rotatorio
<b>31</b>	<b>3ER PARCIAL- ENTREGA PORTFOLIO</b>	17-Preparación informe final
		18-DIA MUNDIAL DIABETES Actividad extensión Tabaco y 100.000 CORAZONES
<b>32</b>	3ER PARCIAL- RECUPERATORIO	19-Puesta en común EXPO SALUD
	<b>8.- Asueto- EXPOSALUD</b>	
<b>33</b>	<b>Evaluación cualitativa de la Cátedra -segundo semestre</b> <b>Autoevaluación- observación del desempeño entre los alumnos.</b>	

#### 14. BIBLIOGRAFIA SUGERIDA:

- 1) López y Suárez. **"Nutrición Normal"** .López Editores. 1998.
- 2) Onzari, M. **"Fundamentos de Nutrición en el Deporte"**. Editorial El Ateneo. Primera Edición.2004.
- 3) Torresani, M. E. Somoza, M.I. **"Lineamientos para el cuidado nutricional "**. Eudeba 2º Edición. Abril 2003.
- 4) De Girolami, D.H. **"Fundamentos de Valoración Nutricional y Composición Corporal"** Editorial El Ateneo. 2003.
- 5) Zavala, A.V. y colaboradores. **"Manual de Nutrición y Diabetes"**. Editorial La Prensa Médica. Argentina, Colección
- 6) Ezequiel Ander Egg. María José Aguilar. **¿Cómo elaborar un Proyecto? Guía para elaborar Proyectos sociales y culturales.**Ed. Humanitas
- 7) Perea Quesada Rogelia **"Educación para la Salud –Reto de nuestro tiempo."** Ed. Díaz de Santos- Año 2004.
- 8) Daniel De Girolami, Carlos Gonzalez Infantino. **"Clínica y Terapéutica en la Nutrición del adulto"** Ed.El Ateneo 2008.
- 9) Judith Brown **"Nutrición en las diferentes etapas de la vida"** Ed Mc Graw Hill 2da edición 2006.
- 10) Marcia Onzari **"Alimentación y deporte. Guía Práctica "**Ed El Ateneo.2010

**Med. Silvia Beatriz Gorban**  
Profesora Titular  
Cátedra Nutrición y Educación para la Salud