

MÓDULO	VIERNES (9-14 hs)	VIERNES (15-19 hs)	SÁBADO (9-13 hs)
<p><b>Módulo 1</b> 8 y 9 marzo</p>	<p><b>ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (4 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué diferencia hay entre el trabajo de licenciada en nutrición y médico nutricionista?</li> <li>• Introducción a la historia de la nutrición médica.</li> <li>• PRESENTACIÓN DE TRABAJOS PRÁCTICOS (TP) DEL AÑO:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pautas trabajo de campo Prebióticos y Probióticos.</li> <li>- Pautas cereales y derivados</li> <li>- Pautas leguminosas</li> <li>- Pautas de TP sobre frutas.</li> <li>- Pautas de TP sobre hortalizas y verduras.</li> <li>- Pautas de TP sobre condimentos y especias.</li> <li>- Pautas de TP sobre bebidas e infusiones.</li> <li>- Pautas de trabajo práctico sobre grasas y aceites.</li> <li>- Pautas de TP sobre carnes, pescados y derivados.</li> <li>- Pautas de TP sobre leche y derivados. ¿Leche sí o no?</li> <li>- Pautas de TP sobre composición de huevo.</li> <li>- Pautas de presentación de trabajo de campo. glucosa/Fructosa</li> <li>- Pautas de presentación de índice glucémico, carga glucémica y densidad calórica.</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>BIOQUÍMICA 1 (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la bioquímica</li> <li>• Metabolismo de los nutrientes</li> </ul> <p><b>ANTROPOLOGÍA (2 hs)</b></p>	<p><b>FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN 1 (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulación de la ingesta de alimentos</li> <li>• Dinámica del aparato digestivo</li> </ul> <p><b>TÉCNICA DIETÉTICA 1 (2 hs)</b></p>
<p><b>Módulo 2</b> 5 y 6 de abril</p>	<p><b>ALIMENTOS (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción grupos alimentarios.</li> <li>• Clasificación clásica de los alimentos de acuerdo con su composición.</li> </ul>	<p><b>FISIOLOGÍA 2 (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digestión mecánica y digestión química.</li> <li>• Fisiología de la absorción.</li> </ul>	<p><b>ALIMENTOS (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de TP</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clasificación de los alimentos según el Sistema NOVA</li> </ul> <p><b>BIOQUÍMICA 2 (3 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Metabolismo de hidratos de carbono</b></li> <li>Fuentes de HC en la dieta</li> <li>Propiedades nutricionales de HC</li> </ul>	<p><b>TÉCNICA 2 (2 hs)</b></p>	<p><b>TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS 1 (2 hs)</b></p>
<p><b>Módulo 3</b> 3 y 4 mayo</p>	<p><b>ALIMENTOS (4 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación de TP</li> </ul>	<p><b>BIOQUÍMICA 3 (3 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Metabolismo de proteínas</b></li> <li>Fuente de proteínas</li> <li>Propiedades nutricionales</li> </ul> <p><b>TÉCNICA 3 (1 h)</b></p>	<p><b>TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS 2 (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos de grasas en los alimentos y proteínas</li> </ul> <p><b>FISIOLOGIA 3 (2 hs)</b></p>
<p><b>Módulo 4</b> 7 y 8 junio</p>	<p><b>ALIMENTOS (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interacción alimento medicamento</li> </ul> <p><b>ALIMENTOS (3hs)</b> Presentación de TP</p>	<p><b>BIOQUÍMICA 4 (3 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Metabolismo de lípidos</li> <li>Fuente de lípidos</li> <li>Propiedades nutricionales</li> </ul> <p><b>TÉCNICA DIETÉTICA 3 (1 h)</b></p>	<p><b>ALIMENTOS (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Edulcorantes, tipos, clasificación, que hay en el mercado. ¿Cómo afectan en nuestra salud?</li> </ul> <p><b>TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (2hs)</b></p>
<p><b>Módulo 5</b> 5 y 6 julio</p>	<p><b>BIOQUÍMICA 5 (5 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fibra alimentaria</li> <li><b>Minerales</b></li> </ul>	<p><b>BIOQUÍMICA 6 (2hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vitaminas</b></li> </ul> <p><b>TÉCNICA 4 (2 hs)</b></p>	<p><b>ALIMENTOS (4 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Veganismo y vegetarianismo.</li> <li>Casos prácticos para resolver</li> </ul>
<p><b>Módulo 6</b> 2 y 3 agosto</p>	<p><b>ALIMENTOS (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nutrigenética, nutrigenómica y nutriepigenética.</li> </ul> <p><b>BIOQUÍMICA 7 (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Metabolismo hidromineral</li> <li>Regulación del equilibrio ácido-base</li> </ul>	<p><b>BIOQUÍMICA (4hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Integración</li> </ul>	<p><b>FISIOLOGÍA 4 (4 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Relaciones metabólicas en el ciclo de <b>ayuno</b> y realimentación (Regulación circadiana de la Alimentación).</li> <li>Disruptores endocrinos</li> <li>Sistema inmunológico intestinal: nutrición e inmunidad.</li> <li>Microbiota, Microbioma y Salud</li> </ul>

<p><b>Módulo 7</b> 6 y 7 septiembre</p>	<p><b>INTEGRACIÓN GENERAL (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos y técnica dietética</li> <li>Ayuno</li> <li>Vegetarianismo</li> <li>Balance hidromineral</li> </ul> <p><b>NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menopausia</li> </ul> <p><b>TRABAJO DE CAMPO:</b> Explicación de pautas de dietas existentes. Hacer una semana de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieta Mediterranea</li> <li>- Dieta Atkins</li> <li>- Dieta Zone</li> <li>- Dieta Dunkan</li> <li>- Dieta Paleo</li> <li>- Dieta Mayo</li> <li>- Dieta Weight Watchers</li> <li>- Dieta de la luna</li> <li>- Dieta disociada</li> </ul>	<p><b>NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Embarazo (2 hs)</li> <li>Ancianidad (2 hs)</li> </ul>	<p><b>BROMATOLOGÍA y NORMATIVA LEGAL ALIMENTARIA EN ARGENTINA (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene y manipulación de alimentos.</li> <li>Contaminación alimentaria.</li> <li>Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).</li> <li>Toxicología alimentaria.</li> <li>Adulteraciones Alimentarias.</li> </ul> <p><b>INTRODUCCION A LA NUTRICIÓN (2hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desnutrición</li> </ul>
<p><b>Módulo 8</b> 4 y 5 octubre</p>	<p><b>PRESENTACION DE TRABAJO DE CAMPO: DIETAS (2 hs)</b></p> <p><b>INTRODUCCION A LA NUTRICIÓN (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desnutrición</li> </ul>	<p><b>NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL (4 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lactancia</li> <li>Niño</li> <li>Adolescencia</li> </ul>	<p><b>BROMATOLOGÍA y NORMATIVA LEGAL ALIMENTARIA EN ARGENTINA (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>CÓDIGO ALIMENTARIO. Cap V, XII, XVIII, XVII</li> <li>BPM y HACCP</li> <li>Seguridad alimentaria</li> <li>Análisis sensorial</li> </ul> <p><b>ALIMENTOS (2 hs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aditivos Alimentarios.</li> <li>Suplementos alimenticios, aromáticas y hierbas.</li> <li>Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA).</li> </ul>

<b>Módulo 9</b> <i>1 y 2 noviembre</i>	<b>FISIOLOGÍA (4 hs)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Integración. Presentación en grupos</li></ul> <b>EXAMEN BROMATOLOGÍA</b> (online MO) → se sube al AV y queda abierto 3 días.	<b>NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Integración casos clínicos<ul style="list-style-type: none"><li>- Pediatría (Lactancia- Niño- Adolescencia)</li><li>- Adulto (Embarazo- Menopausia- Anciano)</li></ul></li></ul>	<b>CASOS CLÍNICOS INTEGRACIÓN GENERAL (4 hs)</b>
---	---	---	--