

TECNICATURA EN GESTION GASTRONOMICA

RESOLUCIÓN CD N° 026/20

NUTRICIÓN

AÑO: SEGUNDO

MODULO: CUARTO

RÉGIMEN: CUATRIMESTRAL

CARGA HORARIA SEMANAL: 4 HORAS/SEMANA

CARGA HORARIA TOTAL: 64 HORAS

TEMA I: Conceptos fundamentales: Alimentación, nutrición, dieta, dieta adecuada o saludable, alimento, nutrientes, producto alimenticio, alimentos protectores, alimento fuente. Tiempos de la Nutrición. Enfermedades crónicas no transmisibles y su relación con la alimentación y el estilo de vida. Condicionantes de la Alimentación. Prácticas: Concepto de peso neto, peso bruto y factor de corrección. Resolución de ejercicios: cálculo del PB, PN y FC de diferentes alimentos. Obtención de la cantidad de alimentos a comprar para la realización de diferentes preparaciones partiendo del PN.

TEMA II: Recomendaciones Nutricionales. Energía. Macronutrientes: hidratos de carbono, fibra. Macronutrientes: proteínas, grasas. Recomendaciones Nutricionales. Energía. Macronutrientes: hidratos de carbono, fibra. Macronutrientes: proteínas, grasas. Micronutrientes: Vitaminas y Minerales. Factores que condicionan el valor nutritivo de un alimento. Alimentación a lo largo del ciclo vital: infancia, adolescencia, edad adulta, ancianos, embarazo y lactancia. Nuevos Alimentos. Alimentos enriquecidos y fortificados, alimentos funcionales. Cálculo de las necesidades de energía del ser humano. Tablas de composición química. Cálculo de la composición química de diferentes Alimentos y preparaciones. Recomendaciones nutricionales. Cálculo de la cobertura de las mismas con diferentes alimentos. Guías Alimentarias para la población Argentina. Análisis y comparación con guías de otros países. Resolución de ejercicios. Lectura y análisis de diferentes artículos. Análisis del etiquetado de diferentes alimentos funcionales. Discusión acerca de sus propiedades.

TEMA III: Alimentación en situaciones particulares. Alimentación adecuada para personas obesas. Dietas Mágicas. Dietas vegetarianas, macrobióticas. Dieta mediterránea. Alimentación adecuada para patologías de alta frecuencia en la población: Dislipidemia, Diabetes, Hipertensión arterial. Alimentación adecuada para patologías de alta frecuencia en la población: Acido Úrico.

TECNICATURA EN GESTION GASTRONOMICA

RESOLUCIÓN CD N° 026/20

Enfermedad celíaca. Diarrea constipación. Prácticas: Cálculo de la densidad energética de diferentes alimentos y preparaciones. Menú light. Elaboración de menús y preparaciones adecuadas.

TEMA IV: Diferentes tipos de Servicios de Alimentación Institucionales comerciales y no comerciales. Planta Física. Equipamiento. Recursos Humanos. Costos. Calidad e inocuidad alimentaria. BPM. HACCP. POES. Manuales operativos. Práctica: Cálculo de la necesidad de equipos, recursos humanos, costos. Realización de ejercicios.

BIBLIOGRAFÍA:

- Delfino, R., Fanto, S. y Delfino, S. (2000). *Calidad Bromatológica y Nutricional en Alimentos*. Buenos Aires, Argentina: Alfa Beta.
- Eshbach, C. (1989). *Administración de servicios de alimentos*. 4ª ed. México, México: Diana.
- Guerrero Ramo, C. (2001). *Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud*. México, México: Interamericana.
- López, L. y Suárez, M. (2002). *Fundamentos de nutrición normal*. Buenos Aires, Argentina: El Ateneo.
- Instituto de Salud Pública de España. (2003). *Dieta equilibrada, prudente o saludable*. Colección Nutrición y Salud. Madrid, España: Nueva Imprenta S.A.
- Instituto de Salud Pública de España. (2003). *Nuevos alimentos para nuevas necesidades*. Colección Nutrición y Salud. Madrid, España: Nueva Imprenta S.A.
- Martínez Monzó, J. y García Segovia, P. (2005). *Nutrición humana*. Madrid, España: Alfaomega.
- Minor, L. y Cichy, R. (1984). *Foodservice systems management*. New York, Estados Unidos: Van Nostrand.
- Organización Mundial de la Salud. OMS. *Informe sobre la salud en el mundo. Reducir los riesgos y promover una vida sana*. (2002). Recuperado de: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/67455>. (13/02/19)
- Tejada, B. (1992). *Administración de sistemas de servicios de alimentación, calidad, nutrición, productividad y beneficios*. Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia.
- Tejada, B. (1990). *Planificación de locales y equipos en los servicios de alimentación. Como aumentar la calidad y producción*. Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia.

TECNICATURA EN GESTION GASTRONOMICA

RESOLUCIÓN CD N° 026/20

Verdú, J. (2006). *Nutrición y alimentación humana, nutrientes y alimentos*.
Barcelona, España: Océano Ergon.
Wardlaw, G. (2005). *Perspectivas en nutrición*. 6ª ed. México, México: Mc Graw
Hill.


Teo. Germán Loker
Director Administrativo
Facultad de Cs. de la Alimentación


Ing. Oscar A. Gerard
DECANO
Facultad Cs. de la Alimentación