



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Facultad Regional Rosario

ROSARIO, 11 JUL 2023

VISTO, El expediente ID N° 8.149.364 mediante el cual se solicita la creación y/o autorización de implementación del curso de posgrado denominado "La alimentación: una mirada integral" para las carreras de "Especialización y Maestría en Tecnología de los Alimentos"; y

CONSIDERANDO

Que por Ordenanza C. S. N° 1924 se autoriza la creación e implementación de cursos de posgrado.

Que se hace necesaria la creación e implementación de dicho curso en lo referente a la actualización de contenidos de la carrera en la actualidad.

Que la Comisión de Ciencia, Tecnología y Posgrado analizó y aconsejo aprobar la presente resolución.

Por ello y atento a las atribuciones otorgadas por el artículo N° 85 del Estatuto de la Universidad Tecnológica Nacional.

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD REGIONAL ROSARIO
DE LA UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

RESUELVE:

ARTICULO 1º. - Solicitar al Consejo Superior de la Universidad la creación y/o autorización de implementación del curso de posgrado denominado "La alimentación: una mirada integral", dirigido a estudiantes de las carreras de "Especialización y Maestría en Tecnología de los Alimentos" que se dicta en esta Facultad Regional Rosario. (Anexo I)

ARTICULO 2º. - Solicitar al Consejo Superior de la Universidad la designación como docente responsable del dictado del seminario a la Dra. María Eugenia Chulibert – DNI 36.223.813.

ARTICULO 3º. - Regístrese. Comuníquese. Elévese copia de la presente a la Universidad Tecnológica Nacional. Cumplido, archívese. -

RESOLUCIÓN N° 330

UTN
FRRo
LR
GC

Ing. RUBEN FERNANDO CICCARELLI
DECANO

Ing. ANTONIO LUIS MUÑOZ
Secretario Académico



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Facultad Regional Rosario

ANEXO I – Resolución N° 330

Presentación:

Denominación del curso

La alimentación: una mirada integral

Docente responsable

María Eugenia Chulibert

- Grado académico: Dra. en Ciencias Biomédicas, Lic. en Nutrición
- DNI: 36223813
- CV actualizado: archivo adjunto "CV-ChulibertME"

Duración

El cursado consistirá en 6 clases de 4 horas cada una. Total horas: 24 horas.

Fundamento del recorte del campo temático

Los contenidos del presente curso se han seleccionado en función de los temas de nutrición y ciencia de los alimentos que están en discusión o siendo investigados actualmente.

Justificación

La alimentación, la nutrición y la ciencia y tecnología de los alimentos son áreas del conocimiento dinámicas. En los últimos años, los modelos alimentarios y de producción han estado atravesando modificaciones en pos de una alimentación saludable y con un impacto ambiental favorable (o lo menos perjudicial posible). El análisis de la alimentación requiere de una mirada integral que nos permita indagar sobre los diferentes factores que influyen en nuestro modo de alimentarnos desde el tipo de alimentos disponibles en el mercado, la elección de los mismos por parte del consumidor y la información que los profesionales de la salud brindan a la población.

Objetivos

1. Proporcionar información actualizada de nutrición y ciencia de los alimentos.
2. Otorgar una mirada integral respecto de los factores que influyen en la alimentación.

Unidades temáticas y contenidos mínimos para cada una de ellas

1. Los relojes biológicos de la alimentación:
 - Definición y funcionamiento del ciclo circadiano.
 - Factores involucrados en el ciclo circadiano.
 - Factores que modifican el ciclo circadiano.
2. Enfermedades crónicas no transmisibles y nutrición:
 - Definición de enfermedades crónicas no transmisibles.

- Descripción de las enfermedades más frecuentes.
 - Influencia de la alimentación en el desarrollo de dichas enfermedades.
 - Recomendaciones para un estilo de vida saludable.
3. Tipos de patrones alimentarios:
 - Descripción de diferentes tipos de alimentación (basada en plantas, vegana, mediterránea, saludable) y dietas de moda (ayuno intermitente, dieta keto).
 - Análisis de los diferentes patrones alimentarios y la ingesta de macro y micronutrientes, teniendo en cuenta las ingestas diarias de referencia.
 4. Sistema de recompensa, sensorialidad y emocionalidad a la hora de comer:
 - Explicación del sistema de recompensa, funcionamiento y factores que influyen.
 - Aspecto sensorial del consumo de alimentos.
 - Aspectos emocionales que intervienen en el consumo de alimentos.
 5. Evaluación de la calidad de los alimentos:
 - Composición química de los alimentos (macro y micronutrientes).
 - Base de datos para la búsqueda de composición química de los alimentos.
 - Alimentos actuales del mercado (veganos, fortificados, enriquecidos).
 - Sistema de clasificación de alimentos NOVA.
 6. Incidencia de la ley de rotulado frontal en la industria y el consumidor:
 - Modelos de rotulado frontal (nutri-score, octógonos negros).
 - Comparación de los modelos de rotulado frontal.
 - Análisis del sistema de rotulado frontal vigente en Argentina.

Bibliografía

1. Bass, J., & Lazar, M. A. (2016). Circadian time signatures of fitness and disease. *Science*, 354(6315), 994-999.
2. Voigt RM, Forsyth CB, Keshavarzian A. (2019). Circadian rhythms: a regulator of gastrointestinal health and dysfunction. *Expert Rev Gastroenterol Hepatol*, 13(5):411-424.
3. Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). 4° Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Resultados Definitivos. 1° Edición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Secretaria de Gobierno de Salud de la Nación, 2019.
4. Ministerio de Salud Presidencia de la Nación. Guías Alimentarias para la población Argentina. 2016.
5. Rovirosa A, Zapata ME. La alimentación en la Argentina. CESNI. 2021. Argentina.
6. Ministerio de Desarrollo Social Argentina. Módulo 3: Alimentación saludable. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2022/07/isis_modulo_3_alimentacion_saludable.pdf
7. Petrus, R. R., do Amaral Sobral, P. J., Tadini, C. C., & Gonçalves, C. B. (2021). The NOVA classification system: A critical perspective in food science. *Trends in Food Science & Technology*, 116, 603-608.
8. Braesco, V., Souchon, I., Sauvant, P., Haurogné, T., Maillot, M., Féart, C., & Darmon, N. (2022). Ultra-processed foods: how functional is the NOVA system?. *European Journal of Clinical Nutrition*, 76(9), 1245-1253.
9. Monteiro, C. A., Cannon, G., Lawrence, M., Louzada, M. D. C., & Machado, P. P. (2019). Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome: FAO, 48.
10. Banco de Recursos de Comunicación del Ministerio de Salud de la Nación | 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud - Indicadores priorizados.

Disponible en:
<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/2deg-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-indicadores-priorizados>.

11. Arrieta, E. M., & Aguiar, S. (2023). Healthy diets for sustainable food systems: a narrative review. *Environmental Science: Advances*.
12. Arrieta, E. M., Fischer, C. G., Aguiar, S., Geri, M., Fernández, R. J., Coquet, J. B., & Jobbágy, E. G. (2022). The health, environmental, and economic dimensions of future dietary transitions in Argentina. *Sustainability Science*, 1-17.
13. Albornoz, M., & Britos, S. (2022). Alimentación y sustentabilidad: propuestas dietarias y posibles en la mesa de los argentinos. *Actualización en Nutrición*, 23(2).
14. M. Reyna and L. Domínguez. *Guía para la Evaluación Sensorial de Alimentos*. Lima, 2007.
15. Anger, V. E., Formoso, J., & Katz, M. T. (2022). Escala de Fenotipos de Comportamiento Alimentario (EFCA), análisis factorial confirmatorio y propiedades psicométricas. *Nutrición Hospitalaria*, 39(2), 405-410.
16. Anger, V. E., Panzitta, M. T., Kalfaian, L., Labory, J. P., Genovesi, S., Gamberale, M. C., & Mayer, M. A. (2021). Fenotipos de comportamiento alimentario y emociones como predictores de ganancia de peso durante el confinamiento por COVID-19. *Actualización en Nutrición*, 22(1), 09-15.
17. Rigalli A, Ferrer A, Balmaceda G, Lupo M, Chulibert ME. (2018). *Química Biológica para las Ciencias Biomédicas Textos & Vídeos*. Alfredo Rigalli.
18. Dietary Reference Intakes (DRIs): Recommended Dietary Allowances and Adequate Intakes, Elements, Food and Nutrition Board, National Academies. 2019.
19. Código Alimentario Argentino. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>.
20. Vademecum nutrinfo. Disponible en: <https://www.nutrinfo.com/vademecum>
21. FoodData Central, USA. Disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/>
22. Base de Datos Española de Composición de Alimentos. Disponible en: <https://www.bedca.net/>
23. Moran J. Modelos del etiquetado a nivel global. Disponible en: <https://www.foodconsulting.es/wp-content/uploads/etiquetado-frontal-global.pdf>
24. Galan, P., Egnell, M., Britos, S., Borg, A. F., Pettigrew, S., Hercberg, S., & Chantal, J. (2019). Evaluación de la comprensión objetiva de 5 modelos de etiquetado frontal de alimentos en consumidores argentinos: resultados de un estudio comparativo. *Diaeta*, 37(166), 20-30.
25. Ley de etiquetado frontal de Argentina. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal>
26. Michael Pollan. *Cooked* (documental serie). NETFLIX. 2019.

Metodología de trabajo

Se dictarán clases sincrónicas a través de la plataforma Zoom utilizando como material: exposiciones de Power Point, videos y la opción de compartir pantalla para mostrar en vivo páginas web. Además, las clases contarán con un material escrito elaborado por el docente.

Criterios y procedimientos de evaluación

Por cada clase el alumno recibirá una ejercitación a través de formularios google. Por cada ejercitación se obtendrá una calificación y luego se calculará el promedio de todas las

ejercitaciones.

El examen consistirá en la exposición de un tema elegido por el alumno relacionado con el cursado.

La nota será el promedio entre la nota del examen final y el promedio de las ejercitaciones.

Infraestructura y equipamiento

Para el dictado de las clases se requerirá internet y una computadora.

Modalidad del dictado

El dictado será online a través de la plataforma Zoom de la Universidad.

Los alumnos podrán realizar consultas a través del mail: mechulibert@gmail.com