



Curso Nivelatorio para Ingresantes a la **a la Licenciatura en Nutrición**



Duración:

48 horas.

Días y horarios:

Del 23 de febrero al 31 de marzo. Lunes a jueves de 18:00 a 20:00 hs.

Modalidad y localización:

Virtual

40 horas sincrónicas y 8 asincrónica.

Aranceles (*):

Matrícula: \$40000.

Externos: Contado \$306000 o 2 cuotas de \$170000.

Comunidad UAI: Contado \$214200 o 2 cuotas de \$119000.

(*) En caso de elegir la opción de pago al contado deberá avisarnos al momento de abonar la matrícula, o dentro del primer mes de cursado a uai.extensionrosario@uai.edu.ar ó al WhatsApp: +54 9 11 2182-3616. Transcurrido ese período la opción ya no será válida y deberá pagar obligatoriamente las cuotas mensuales según el valor establecido en cada capacitación.

Dirigido a:

Ingresantes a la carrera de Nutrición UAI o alumnos de primer año. Alumnos externos que deseen realizarlo.

Objetivos:

- Facilitar una base sólida en conocimientos y habilidades prácticas que servirán como base para el tránsito de asignaturas troncales y el tránsito por la vida universitaria.
- Incorporar nociones de biología celular para comprender el funcionamiento del cuerpo humano en asignaturas como anatomofisiología.
- Entender las bases de la química, incluyendo enlaces y reacciones químicas fundamentales para Introducción a la Bioquímica, Bioquímica de la Nutrición y Nutrición.
- Aplicar conceptos matemáticos básicos a la resolución de problemas relacionados con los planes de alimentación, evaluación nutricional, costos de la alimentación.

- Comprender los principios básicos de la nutrición: Tipos de nutrientes, su función en el organismo y su relación con la salud y enfermedades.

Impacto:

- Conocer conceptos de biología celular para comprender el funcionamiento del cuerpo humano.
- Reconocer y analizar enlaces y reacciones químicas esenciales, así como el equilibrio ácido-base, aplicándolos en la comprensión de procesos metabólicos y bioquímicos clave para la nutrición.
- Resolver problemas matemáticos básicos como ecuaciones, porcentajes, proporciones y diluciones, y utilizarlos en cálculos relacionados con la evaluación nutricional y la elaboración de dietas.
- Conocer los principios básicos de la ciencia de nutrición y sus alcances en el campo disciplinar.

Fundamentación:

Este curso está diseñado para proporcionar a los estudiantes las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos académicos del primer año en la carrera de Nutrición. A través de módulos en biología, química y matemáticas, los participantes adquirirán los conocimientos esenciales para comprender y aplicar conceptos clave en las asignaturas troncales de la carrera.

Contenidos:

Módulo de Matemáticas

Operaciones aritméticas básicas y fracciones: Manejo de las operaciones fundamentales con números enteros, fracciones y decimales.

Factorización y resolución de ecuaciones de primer grado: Descomposición en factores y resolución de ecuaciones algebraicas sencillas.

Medidas de peso, volumen, superficie y porcentajes: Cálculos aplicados a la nutrición, como conversión de unidades, porcentajes y proporciones, necesarios para la evaluación nutricional y diseño de planes de alimentación.

Módulo de Biología:

Biología celular y estructura de la célula: Conocimiento de las características de las células eucariotas y procariotas, y sus organelos.

División celular: Proceso de mitosis y meiosis, y su relevancia en el crecimiento y desarrollo humano.

Sistemas del cuerpo humano: Sistema circulatorio; Sistema digestivo; Sistema endocrino; Sistema excretor;

Sistema inmunológico; Sistema musculoesquelético y tegumentario, Sistema nervioso; Sistema respiratorio; sistema reproductor. Órganos que lo componen: funciones generales de cada uno

Módulo de Química:

Introducción a los sistemas materiales y estructura atómica: Conocimiento de los diferentes estados de la materia y estructura del átomo.

Reacciones químicas: Identificación de enlaces químicos y reacciones importantes, aplicadas a los procesos metabólicos del cuerpo humano.

Biomoléculas clave en la nutrición: carbohidratos, lípidos, proteínas y ácidos nucleicos, esenciales en los procesos nutricionales y metabólicos. Conceptos básicos y funciones

Módulo de Introducción a la Nutrición:

Campo disciplinar del Licenciado en Nutrición: Rol profesional y áreas de intervención del nutricionista.

Introducción a la Ciencia de la Nutrición

Definición de nutrición y su relación con la salud.

Nutrientes y funciones Macronutrientes (carbohidratos, proteínas, grasas) y micronutrientes (vitaminas y minerales) y sus funciones en el organismo.

Guía de Alimentación Saludable: Uso de herramientas como las guías alimentarias para promover una dieta balanceada.

Nutrición y relación con Enfermedades Crónicas: Impacto de la nutrición en la prevención y manejo de enfermedades como obesidad, diabetes e hipertensión.

Evaluación final integradora.

Calendario de encuentros:

Matemática (lunes)

1. 23/02
2. 2/02
3. 9/03
4. 17/03
5. 25/03.

Introducción a la nutrición (martes)

1. 24/02
2. 3/03
3. 10/03
4. 18/03
5. 26/03

Biología (miércoles)

1. 25/02
2. 4/03



- 3. 11/03
- 4. 19/03
- 5. 30/03

Química (jueves)

- 1. 26/02
- 2. 5/03
- 3. 12/03
- 4. 23/03
- 5. 31/03

A cargo de:

ESP. PROF. LIC. DANIELA PASCUALINI

Directora de la Carrera de Licenciatura en Nutrición en la Universidad Abierta Interamericana, sede Rosario. Licenciada en Nutrición. Especialista en Tecnología de los Alimentos. Profesora Universitaria y docente en materias de Economía y Gerenciamiento de Servicios de Alimentación.

Fundadora de la consultora DP en nutrición y gastronomía, con experiencia en salud pública y programas provinciales.

CAHUAPÉ, VERÓNICA

Licenciada en Nutrición

CAULFIELD, SILVINA

Licenciada en Nutrición

DAINOTTO, M. FLORENCIA

Contadora Pública y Licenciada en Administración

POT MARRONE, MARIA EUGENIA

Licenciada en Kinesiología y Fisiatría

Contacto:



uai.extensionrosario@uai.edu.ar



Envíanos un mensaje en WhatsApp: + 54 9 11 21823616