



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

519-18

Salta, 06 AGO 2018
Expediente N° 12.674/13

VISTO:

Las presentes actuaciones , mediante las cuales se tramita la aprobación del programa de la asignatura " **ECONOMÍA ALIMENTARIA** " de la Carrera de Nutrición correspondiente al Plan de Estudios 2014; y,

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Carrera de Nutrición, emite el informe correspondiente a fs. 821, que se cumplen con los items solicitado.

Que el programa elevado por la Lic. OLA CASTRO, Dorila Estela, cumple con los requisitos establecidos por el Reglamento de Planificación obligatoria (Resoluciones Internas N° 516/95 y 225/02).

POR ELLO: y en uso de las atribuciones que le son propias y atento a lo aconsejado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina de éste Cuerpo mediante Despacho N° 167/18.

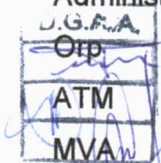
EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En su Sesión Ordinaria N° 10/18 del 17/07/18)

RESUELVE

ARTICULO 1º: Tener por aprobado el programa de la asignatura " **ECONOMÍA ALIMENTARIA** " de la Carrera de Nutrición, correspondiente al Plan de Estudios 2014, el que como ANEXO I, forma parte de la presente de la presente resolución.

ARTICULO 2º: Hágase saber y remítase copia a: Comisión de Carrera de Nutrición, Lic. OLA CASTRO, Dorila Estela, Centro de Estudiantes y siga a la Dirección General Administrativa Académica - Dirección de Alumnos de esta Facultad a sus efectos.



LIC. MARIA JULIA RIVERO
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa



Lic. María Silvia Forsyth
Decana
Facultad de Ciencias de la Salud - UNSa



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

519-18

Salta, **06 AGO 2018**
Expediente N° 12.674/13

PROGRAMA ANALÍTICO

CARRERA: NUTRICIÓN

ASIGNATURA: ECONOMÍA ALIMENTARIA

AÑO DE LA CARRERA: 3° AÑO **PLAN DE ESTUDIOS:** 2014 (RS 583/17)

RÉGIMEN DE LA ASIGNATURA: 1° Cuatrimestre

CARGA HORARIA SEMANAL: 4 HORAS – CUATRIMESTRAL: 60 HORAS

DESTINATARIOS: Alumnos de tercer año de la Carrera de Nutrición.

REQUISITOS PARA EL CURSADO: Todo primer año regularizado y además las siguientes asignaturas regularizadas: Nutrición Básica y Alimentación Normal.

DOCENTE RESPONSABLE: Licenciada en Nutrición Dorila Estela OLA CASTRO

Fundamentación: El estudio de Economía Alimentaria en la Carrera de Nutrición, permitirá comprender la variedad de factores socioeconómicos que condicionan la alimentación y nutrición de nuestro país.

La asignatura aborda conceptos de la economía general, macroeconómicos y microeconómicos de la cual toma el análisis de los instrumentos del sistema económico para interpretar la problemática de la economía alimentaria y nutricional, en particular.

OBJETIVOS GENERALES:

- a. Que los alumnos adquieran conocimientos básicos de Economía, identifiquen los principios generales y los instrumentos del análisis económico, como componente del problema nutricional.
- b. Que los alumnos adquieran habilidades y destrezas en la expresión verbal y escrita utilizando el vocabulario propio de la Ciencia: Economía.
- c. Incorporar al conocimiento previo de los alumnos aprendizajes relacionados con contenidos específicos de Economía, que a su vez les permita vincularse con otros conocimientos en asignaturas de cursos superiores.

RF
OLA



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

519-18

Salta, 10 6 AGO 2018
Expediente N° 12.674/13

- d. Que los alumnos adquieran, Interés por la lectura de publicaciones científicas, sobre Nutrición, Salud y Economía.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identifique aspectos Microeconómicos y Macroeconómicos del Sistema Económico.
- Conozca, analice e interprete las características de las Economías Desarrolladas y Subdesarrolladas.
- Comprenda la utilidad de la Canasta Básica de Alimentos como un indicador socioeconómico.
- Interprete la aplicación del Índice de Precios al Consumidor como un indicador de los cambios de los precios de los bienes y servicios consumidos por la población.
- Lograr en los alumnos el desarrollo de habilidades y destrezas en la realización de cálculos de costos, elaboración de regímenes de alimentación con criterio económico, interpretación de los resultados obtenidos de encuestas alimentarias.

CONTENIDOS

TEORICOS

UNIDAD I: Economía: El Concepto de Economía. Origen y definiciones de economía. El problema económico de la escasez. Jerarquía y tipo de necesidades

UNIDAD II: Sistema Económico: Funciones. Tipos. Elementos del análisis económico. Factores de la Producción. Insumos. Función de producción. Bienes y Servicios: Clasificación. Flujos reales y nominales.

UNIDAD III: Aspectos Microeconómicos: Concepto de Microeconomía. Comportamiento de las unidades de decisión. Concepto de oferta y demanda. Precios. Tipos de mercados: Monopolio, Competencia Perfecta, Competencia monopolística, oligopolio. Fijación de precios en el mercado de monopolio. Costos: Definición. Su importancia. Clasificación.

UNIDAD IV: Índice: Definición. Índice de precios al consumidor. Metodología para el cálculo del índice de precios al consumidor. Canasta familiar: Concepto. Costo de vida. Composición del consumo.

UNIDAD V: Seguridad Alimentaria. Concepto. Nivel Microsocial. Estrategias domésticas de consumo. Canasta Básica de Alimentos. Definición. Antecedentes de su diseño y aplicación. Hojas de balance de alimentos. Canastas mínimas de alimentos. Coeficiente de Engel.

[Firma manuscrita]



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

519-18

Salta, 06 AGO 2018
Expediente N° 12.674/13

UNIDAD VI: Aspectos macroeconómicos: Concepto de macroeconomía. Los grandes agregados: oferta y demanda global. Ingresos, Producto, Inversión, Gasto público, Exportaciones, Ahorro, Empleo, Salarios, Beneficios. Corriente circular de la renta.

UNIDAD VII: Crecimiento y Desarrollo. Crecimiento Económico. Economías Desarrolladas y Subdesarrolladas. Estructura y funcionamiento de las Economías Latinoamericanas. Factores condicionantes del subdesarrollo. Deterioro del término de intercambio. Inflación: Causas y efectos económicos de la inflación. Las fluctuaciones económicas y el desempleo: El ciclo económico. Fases del ciclo económico.

TRABAJOS PRACTICOS

Unidad 1

Entre los campos de estudio de la Economía Alimentaria se incluyen numerosos factores tales como aquellos que intervienen en la producción, compra, preparación y distribución de alimentos entre los miembros de la familia. El criterio económico constituye una herramienta para diseñar regímenes de alimentación de bajo costo.

Temas vinculados

Campos de estudios de la Economía Alimentaria, factores de la producción: Tierra, Capital y Trabajo, Oferta y Demanda de Alimentos en nuestro país. Precio de los Alimentos. Consumo de alimentos. Situación Alimentaria y Nutricional en Argentina.

Unidad 2

Para la planificación de un régimen de alimentación, es importante determinar las necesidades de calorías y nutrientes según los distintos momentos biológicos de las personas, los cuales estarán condicionados a los cambios fisiológicos del organismo. Dichas necesidades, estarán dadas por la suma de las necesidades individuales. Es necesario destacar que la alimentación debe cumplir con las leyes de la alimentación, es decir debe ser suficiente, completa, armónica y adecuada, contemplando las distintas etapas de la vida, además en la realización del mismo se debe considerar la condición socioeconómica de la población.

Temas vinculados

Régimen de Alimentación Familiar. Fórmula Calórica. Cálculo del Valor Calórico Total. Valor calórico y Plástico. Distribución porcentual de Nutrientes generadores de Energía. Valor Mineral, Valor Vitamínico, Caracteres del Régimen. Realización del Régimen de Alimentación.

Unidad 3

Los alimentos constituyen diversas fuentes de nutrientes en la alimentación. Para lograr obtener una alimentación adecuada de bajo costo es necesario determinar cuáles son las fuentes económicas de los distintos nutrientes.

RF
MS



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

519-18

Salta, 06 AGO 2018
Expediente N° 12.674/13

Temas vinculados

Alimentos fuentes de nutrientes. Fuente Natural, Fuente Normal, Fuente Económica. Costos de Nutrientes.

Unidad 4

Precio de Alimentos: Existen diversos factores que intervienen en la variación de los precios de los alimentos, los cuales se deberán tener en cuenta durante la selección y preparación.

Temas vinculados

Factores que intervienen en la variación de los precios de los alimentos: Sitio, época o estación de producción, Calidad del artículo, Salubridad, Valor Nutritivo, Propiedades Funcionales, Estabilidad, Envase y Fraccionamiento. Precio Aparente y Real. Rendimiento de los Alimentos.

Unidad 5

Costo de una Preparación: El costo de los factores productivos, es el precio que se ha pagado por ellos en el mercado. Los alimentos son bienes producidos por el sistema económico para satisfacer las necesidades de alimentación de la población. Los costos de los alimentos son costos variables, debido a que dependen de la cantidad empleada para la realización de las preparaciones consumidas por las familias. Los ingredientes de una preparación son los alimentos, cuyo costo dependerá del factor de cálculo, que afecta el rendimiento de los mismos.

Temas vinculados

Factores que influyen en los costos de una preparación: desechos, residuos y sobrantes. Costos de ingredientes, costos operacionales. Otros costos.

Unidad 6

El criterio Económico: Este hace referencia a pautas preestablecidas para selección, compra, preparación y distribución de los alimentos a fin de cubrir los requerimientos al menor costo posible. Su aplicación se debe realizar desde la selección de los alimentos hasta la distribución para su consumo.

Temas vinculados

Disponibilidad de Alimentos. Factores que influyen en la variación de los precios. Lugar de compra de alimentos; Cómo comprar, Cuánto comprar; Técnicas adecuadas en la preparación de alimentos.

Unidad 7

Costo de las mil calorías normales: Constituye un patrón o medida utilizable que permite relacionar el precio con el valor nutritivo de los alimentos teniendo como base las calorías normales.

Temas vinculados

Concepto higiénico y económico de las mil calorías normales. Finalidad y aplicación del cálculo de las mil calorías. Metodología para el cálculo.

RF
MS



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° 519-18

10 6 AGO 2018

Salta,
Expediente N° 12.674/13

Unidad 8

Costo de la Canasta Básica de Alimentos: La gravedad de los problemas nutricionales es una problemática de los países subdesarrollados, debido a los cambios socioeconómicos, demográficos y la inequidad, lo cual provoca graves consecuencias para los individuos y las familias pertenecientes a la población con menores recursos. Los gobiernos deben implementar medidas tendientes a cubrir los recursos necesarios para asegurar una alimentación adecuada, por lo cual se hace necesario conocer un indicador que sirva como base para el cálculo de salarios mínimos, en éste sentido, la Canasta Básica de Alimentos, constituye un indicador social, ya que mediante el cálculo monetario de la misma, es posible establecer los salarios mínimos de los distintos grupos socioeconómicos.

Temas vinculados

Definición. Metodología para el cálculo de la Canasta Básica de Alimentos. Estructura de la dieta. Cálculo de los requerimientos energéticos y nutricionales estimados para la población. Cálculo del Porcentaje de adecuación de calorías y nutrientes. Adecuación de la alimentación consumida. Cálculo de la estructura de la dieta de la alimentación propuesta. Cálculo del costo real de la Canasta Básica de Alimentos propuesta.

Unidad 9

La educación al consumidor en una actividad continua que tiene por finalidad lograr que las personas sean libres, conscientes, críticas, solidarias, responsables y comprometidas con el medio ambiente; que conozcan sus derechos y asuman responsabilidades en un mundo globalizado.

Temas vinculados

Legislación Nacional y Provincial para la defensa del consumidor. Educación para la formación del consumidor. Publicidad para la venta de alimentos. Pautas a tener en cuenta por parte del consumidor para la compra de alimentos. Información indispensable en el etiquetado de los productos alimenticios.

Unidad 10

El Sistema de Alimentación y Nutrición debe suministrar un adecuado aporte de alimentos no sólo para prevenir la desnutrición, sino como factor de bienestar, productividad y desarrollo de los individuos y las familias, todo lo cual, se vincula con una mejor calidad de vida de la población. La capacidad del sistema para hacer frente a las necesidades nutricionales depende de diversos factores que inciden sobre los distintos componentes que lo integran.

Temas vinculados

Sistema de Alimentación y Nutrición. Definición. Componentes del S.A.N. Disponibilidad de Alimentos; Demanda y Consumo de Alimentos; Utilización Biológica y Características de la Población. Factores que influyen en los componentes del S.A.N. y que condicionan el estado nutricional de la población.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° 519-18

Salta, 06 AGO 2018
Expediente N° 12.674/13

Unidad 11

Distribución Geográfica de los Alimentos en la República Argentina: Conocer la producción y comercialización de los alimentos contar con información acerca de la disponibilidad de alimentos de nuestro País.

Temas vinculados

Producción de los principales alimentos en la Argentina. Comercio Interno, Comercio Exterior (Exportaciones e Importaciones). Políticas Agrícola-ganaderas gubernamentales.

METODOLOGIA

La metodología para el desarrollo de los trabajos prácticos deberá facilitar a los alumnos el proceso de aprendizaje. Se realizarán:

- Trabajos grupales e individuales
- Plenarios
- Debates presenciales
- Foros de debate virtuales
- Exposiciones orales
- Galería de producciones
- Investigación monográfica
- Utilización de la informática
- Trabajo de Campo: visita a comercios

EVALUACION

La evaluación tendrá como finalidad mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Evaluación Inicial: Se realizará un diagnóstico, lo que permitirá conocer los conocimientos previos de los alumnos y a su vez replantear las actividades desde una perspectiva lo más adecuada posible.

Evaluación del Proceso: Permitirá conocer los proceso de aprendizaje del alumno, su participación, dificultades, situaciones problemáticas planteadas, internalización del conocimiento, de las consignas del trabajo práctico etc.

Evaluación Integradora: También llamada evaluación final, permitirá conocer la capacidad de los



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

519-18

Salta, 06 AGO 2018
Expediente N° 12.674/13

alumnos en la estructuración, construcción y reestructuración del conocimiento.

CONDICIONES PARA OBTENER LA REGULARIDAD Y/ O PROMOCIONALIDAD:

Para obtener la regularidad:

Aprobar el 85 % de los Trabajos Prácticos y el 100 % de los exámenes parciales.
con sus respectivos recuperatorios. Calificación mínima 6 (seis)

Para promocionar la materia:

El 90% de los trabajos prácticos aprobados.
El 85 % de asistencia a las clases teóricas.
El 100 % de los exámenes parciales aprobados: Calificación mínima: 7 (siete)

Examen Libre

- Examen libre consistirá en:
 - Instancia práctica escrita consistente en la resolución de problemas o situaciones según los contenidos del programa de trabajos prácticos.
- Si aprueba la instancia práctica escrita pasa a la instancia oral.
- Instancia oral: evaluación de los conocimientos de los temas incluidos en el programa de teóricos y prácticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Mochón, F y Beker, V. Economía Principios y Aplicaciones. 2ª ed. MC Graw Hill. Argentina 2007.
2. Ledesma J. Economía Teoría y Política. Ed. Pearson. Prentice Hall. Argentina. 2003.
3. Krugman/ Wells/Olney. Fundamentos de Economía. Editorial Reverté. España. Año 2008

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

1. Aguirre Patricia. Estrategias de consumo: que consumen los argentinos que comen. Ed Miño Dávila 2 Ed Argentina Año 2006



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



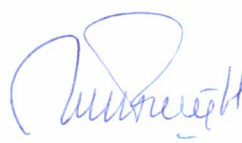
RESOLUCION -CD- N° **519-18**

Salta, **10 6 AGO 2018**
Expediente N° 12.674/13

2. Alvarez M y Pinotti M L. Procesos Socioculturales y Alimentación. Serie Antropológica Ediciones del Sol. Buenos Aires. 1997.
3. Couceiro, Mónica Elena y Otros. Inseguridad alimentaria y familiar, Una incoherencia entre el derecho y la realidad. Ed. Mundo Gráfico. Salta. 2017.
4. FAO/OMS. Conferencia Internacional sobre Nutrición y Desarrollo: Una evaluación mundial. Italia. 1992.
5. Oficina Regional para América Latina y el Caribe. Economía Política de los Sistemas Alimentarios en América Latina. Santiago, Chile. Abril, 1994.
6. Faga, H.A. Ramos Mejía M.E. Cómo conocer y manejar los costos para tomar decisiones rentables. Cuadernos Granica. 1999.
7. Gorban, Myriam k. Seguridad y Soberanía Alimentaria. 2º Edición. Librería Akadia editorial. 2014. Bs As
8. Krause, Martín La Economía Explicada a mis hijos. Ed Aguilar. Buenos Aires, 2003.




LIC. MARIA JULIA RIVERO
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNCSA


Lic. María Silvia Forsyth
Decana
Facultad de Ciencias de la Salud - UNCSA