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- Nº 564-17

24 AGO 2017

Salta,
Expediente Nº 12.674/13

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

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Carrera de Nutrición, solicita la aprobación del mismo.

Que el programa elevado por la Lic. GONZALEZ, Lelia Elisa, cumple con los requisitos establecidos por el Reglamento de Planificación obligatoria (Resoluciones Internas Nº 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 Nº 202/17.

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
(En su Sesión Ordinaria Nº 10/17 del 25/07/17)
RESUELVE:

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

ARTICULO 2º: Hágase saber y remítase copia a: Comisión de Carrera de Nutrición, Docente responsable y siga a la Dirección General Administrativa Académica - Dirección de Alumnos de esta Facultad a sus efectos.

D.G.A.A.
Orp
ATM
MVA

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° 564-17

24 AGO 2017

Salta,
Expediente N° 12.674/13

ANEXO I

CARRERA: NUTRICION

ASIGNATURA: TECNICA DIETOTERAPICA

UBICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS: TERCER AÑO

PLAN DE ESTUDIOS : 2014 **Res. C.S. N° 581/14**

REGIMEN DE CURSADO: ANUAL

CARGA SEMANAL

La currícula prevé para el dictado de la materia, un total de 96 horas anuales, con 4 horas semanales distribuidas en clases teóricas y trabajos prácticos (2 horas cada una).

REQUISITOS PARA EL CURSADO

Todo primer año regularizado

- Todo primer año regularizado

  Y además las siguientes asignaturas regularizadas:
- Fisiopatología
- Técnica Dietética
- Alimentación Normal
- Evaluación del Estado Nutricional

DOCENTE RESPONSABLE

- **LIC. LELIA ELISA GONZALEZ**

  PROF. ADJUNTO REGULAR DEDICACION SEMIEXCLUSIVA

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- Nº 564-17

Salta, 24 AGO 2017
Expediente Nº 12.674/13

FUNDAMENTACIÓN

Esta asignatura se orienta a formar profesionales que, aplicando los conocimientos adquiridos por las asignaturas Técnica Dietética, Fisiopatología, Dietoterapia y Práctica Hospitalaria del Adulto; actúen en el campo de la Nutrición Clínica como miembros del equipo de salud responsables de planificar y dirigir la realización de la alimentación del individuo enfermo, en función de su/s patología/s.

El desarrollo de la asignatura pretende que el alumno adquiera habilidades, criterios y destrezas para la selección de alimentos y formas de preparación; como también en la selección correcta de productos alimenticios y nutroterápicos según la patología. Aplique el método de preparación, cocción y/o las modificaciones más adecuadas considerando la preservación del valor nutritivo y de los caracteres organolépticos.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

* Lograr que el alumno adquiera destreza y capacidad de adecuación para realizar la alimentación del enfermo, respondiendo a los caracteres del Régimen Dietoterápico prescrito.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Aplicar correctamente la técnica de preparación de alimentos, adecuando éstas a las necesidades del individuo enfermo.

RESOLUCION -CD- Nº 564-17

Salta, 24 AGO 2017
Expediente Nº 12.674/13

- Adquirir habilidad en la elaboración dietoterápica para obtener productos aceptables organolépticamente y factibles con relación a su costo.
- Detectar y controlar los factores intervinientes en los procedimientos empleados para la realización dietoterápica.
- Conocer disponibilidad de alimentos y productos de uso dietoterápico en el mercado local y regional.

CONTENIDOS

Los contenidos se seleccionaron en base a las intensiones educativas, los principios de procedimientos y los objetivos de aprendizaje.

El Programa Analítico consta de los siguientes Ejes temáticos con los temas vinculados a los mismos.

EJE TEMATICO I . INFORMACION GENERAL

TEMA I: Técnica Dietoterápica. Definición. Régimen Dietoterápico. Caracteres del régimen. Realización del Régimen Dietoterápico. Selección de alimentos (en cuanto a cantidad y calidad). Formas de Preparación. Distribución de las comidas.

TEMA II: Dieta Líquida: consideraciones generales. Tipos de Dieta Líquida. Utilización en diferentes patologías. Composición Química. Estado Físico. Caracteres Físico- Químicos y organolépticos. Bases y agregados. Realización de fórmulas líquidas. Técnicas Específicas.

EJE TEMATICO II. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES GASTRICAS

TEMA I: Gastritis Aguda y crónica. Ulcera Péptica. Régimen Blando Gástrico: consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas

RESOLUCION -CD- Nº 564-17

Salta, 24 AGO 2017
Expediente Nº 12.674/13

de preparación. Ejemplo de menú. Reemplazos. Preparaciones básicas para las patologías en estudio. Técnicas Específicas.

TEMA II: Gastrectomizado. Realización de la alimentación. Consideraciones generales Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Manejo de volúmenes. Progresión y consistencia.

EJE TEMATICO III. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES INTESTINALES

TEMA I: Diarrea Aguda y Crónica Régimen Blando Intestinal: consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplo de menú. Reemplazos. Preparaciones básicas para Diarreas. Alimentos Funcionales: prebióticos y probióticos en dietoterapia.

TEMA II: Síndrome de Mala Absorción y Enteropatía por Gluten. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Exclusión en la alimentación del agente agresor. Ejemplos de menú. Reemplazos y técnicas dietoterápicas específicas. Alimentos permitidos. Disponibilidad y conservación de alimentos. Rotulado.

TEMA III: Colitis Ulcerosa y Síndrome de Intestino Corto. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Utilización dietoterápica de hidrolizados proteicos. Reemplazos y preparaciones dietéticas hiperproteicas.

RESOLUCION -CD- Nº 564-17

Salta 24 AGO 2017
Expediente Nº 12.674/13

TEMA IV: Constipación Atónica y Espástica. Colon Irritable. Diverticulosis. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Fibra: clasificación. Utilización en preparaciones dietéticas .

EJE TEMATICO IV. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES DEL HIGADO, VIAS BILIARES Y PANCREAS.

TEMA I: Hepatitis. Cirrosis. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú, reemplazos y preparaciones dietéticas básicas.

TEMA II: Colecistitis y Litiasis Vesicular. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Alimentos permitidos. Preparaciones dietéticas específicas. Alimentación en situaciones quirúrgicas de vías biliares.

TEMA III: Pancreatitis. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Alimentos permitidos. Preparaciones.

EJE TEMATICO V. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES POR MAL NUTRICION.

TEMA I: Delgadez. Adelgazamiento. Desnutrición. Anorexia y Bulimia. Régimen Hipercalórico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú, reemplazos y preparaciones dietéticas básicas.

RESOLUCION -CD- Nº 564-17

24 AGO 2017

Salta,

Expediente Nº 12.674/13

TEMA II: Obesidad. Regímenes Hipocalóricos. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos y preparaciones dietéticas. Productos comerciales disponibles.

EJE TEMATICO VI. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES METABOLICAS

TEMA I: Alteraciones en el metabolismo de los Hidratos de Carbono. Diabetes. Hipoglucemias. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Alimentos permitidos.
Edulcorantes: clasificación. Particularidades de su utilización en Dietoterapia. Productos disponibles en el mercado.

TEMA II: Alteraciones en el metabolismo de las Proteínas. Gota Régimen Dietoterápico. Consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Preparaciones Dietéticas. Técnicas Específicas.

TEMA III: Alteraciones en el metabolismo de las Grasas. Dislipemias Régimen Dietoterápico. Consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Preparaciones Dietéticas. Adecuada selección de Grasas.

EJE TEMATICO VII. ALIMENTACION INNATURAL

TEMA I: Definición. Clasificación y tipos de fórmulas en alimentación enteral. Vías de alimentación enteral. Realización de la alimentación por sonda. Selección de alimentos y

RESOLUCION -CD- Nº 564-17

Salta, 24 AGO 2017
Expediente Nº 12.674/13

productos nutroterápicos. Ejemplos de fórmulas enterales. Técnicas específicas.

TEMA II: Quemados. Situaciones Quirúrgicas. Vías de alimentación: Oral. Enteral. Consideraciones generales del Régimen Dietoterápico. Caracteres. Selección de alimentos y productos según vía de alimentación. Ejemplo de menú. Preparaciones.

EJE TEMATICO VIII. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

TEMA I: Insuficiencia Cardíaca. Hipertensión arterial. Aterosclerosis. Régimen Dietoterápico. Consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Preparaciones Dietéticas. Técnicas específicas. Tratamiento dietético en situaciones quirúrgicas: transplantes.
Sales Dietéticas. Clasificación. Usos.

EJE TEMATICO IX. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES RENALES

TEMA I: Insuficiencia Renal Aguda y Crónica. Dialisis. Régimen Dietoterápico. Consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Preparaciones Dietéticas. Técnicas específicas.

METODOLOGIA

El criterio pedagógico, intenta generar una conceptualización global y significativa de la Dietoterapia. De este modo, y desde una postura crítica, brindar los elementos para que los alumnos analicen, reflexionen e internalicen los contenidos considerando las particularidades de cada tratamiento, para cumplir con la finalidad terapéutica de la alimentación.

RESOLUCION -CD- Nº 564-17

24 AGO 201

Salta,
Expediente Nº 12.674/13

Clases Teóricas

Los contenidos programáticos, se desarrollan mediante exposiciones dialogadas y análisis de material bibliográfico, lo que en combinación con interrogatorio, debates, y plenarios, permite arribar a conclusiones conjuntas, partiendo siempre de conocimientos previos.

Con la finalidad de facilitar la misma, se emplean soportes audiovisuales.

El abordaje de algunos temas del programa, se realiza a través de metodología de teórico-prácticos, donde se utilizan además, diferentes técnicas grupales, logrando la activa participación de los alumnos. Los mismos trabajan en grupos adaptando recetas a la/s patología/s en estudio, a los hábitos y condiciones económicas, para obtener preparaciones modificadas en cuanto a alimentos y técnicas de preparación.

En los diferentes temas específicos, se solicita a los alumnos, realizar visitas a lugares de expendio de alimentos para mantener información actualizada sobre disponibilidad y costos de los nuevos productos disponibles en el mercado local.

Clases Prácticas

Tienen por Objetivo:

- Experimentar en la práctica la importancia de una adecuada selección de alimentos, técnicas de preparación y métodos de cocción para la realización dietoterápica.
- Promover en los alumnos el espíritu solidario, responsabilidad personal y participación en el trabajo en equipo con aplicación de técnicas para el trabajo experimental de laboratorio.
- Brindar espacios para que el alumno en la teoría y práctica desarrolle el sentido crítico, el razonamiento objetivo, entrenamiento dialéctico y la capacidad expositiva.

RESOLUCION -CD- Nº 564-17

Salta, 24 AGO 2017
Expediente Nº 12.674/13

Las clases prácticas de laboratorio intentan compatibilizar la teoría con la práctica, probando experimentalmente la propuesta teórica a través de técnicas grupales, que permiten la discusión y establecer relaciones con otros contenidos, arribando a conclusiones.

EVALUACION

Se considera a la Evaluación como un elemento de reflexión constante y permanente.

Se realizará a lo largo del año una evaluación del proceso, teniendo en cuenta aspectos conceptuales y nivel de integración grupal, a fin de comprobar en qué medida se van logrando los objetivos previstos y los que pudieran surgir de las necesidades de los grupos.

Antes del desarrollo de cada Trabajo Práctico, se realizará una evaluación inicial.

A través de exámenes parciales, continúa el proceso de evaluación. Se prevé la realización de cuatro exámenes parciales al año, con sus respectivos recuperatorios. La calificación para aprobación de los mismos es 60 ptos./ 100.

Trabajo Integrador Final propuesto por la Cátedra sobre temas considerados relevantes que permitan actualización.

REQUISITOS PARA REGULARIZAR LA MATERIA

- **85% DE TRABAJOS PRACTICOS APROBADOS**
- **100% DE PARCIALES APROBADOS**
- **TRABAJO INTEGRADOR FINAL o PARCIAL INTEGRADOR APROBADO**

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- Nº 564-17

Salta, 24 AGO 2017

Expediente Nº 12.674/13

REQUISITOS PARA PROMOCIONAR LA MATERIA

- **95% DE TRABAJOS PRACTICOS APROBADOS**
- **100% DE PARCIALES APROBADOS CON PROMEDIO DE 80 PUNTOS (80/100) O PROMEDIO 8**
- **TRABAJO INTEGRADOR FINAL APROBADO**

MODALIDAD DEL EXAMEN LIBRE

Para rendir la materia en carácter de alumno libre, se prevén dos instancias de evaluación. Las mismas son de carácter eliminatorio.

1.- EXAMEN DE CONTENIDOS TEORICOS: se evaluarán contenidos integrados de la materia en forma oral o escrita a solicitud del Tribunal Evaluador.

2.- EXAMEN EN LABORATORIO: luego de haber aprobado la primera instancia, en el Laboratorio de Dietotecnia, deberán ejecutarse demostraciones prácticas correspondientes al 50% de la temática detallada en el Programa de Trabajos Prácticos de la materia.

NOTA PARA APROBAR LA MATERIA EN CARÁCTER DE ALUMNO REGULAR O LIBRE: 4 (Cuatro)/10 ptos.

RESOLUCION -CD- Nº 564-17

Salta, 24 AGO 2017
Expediente Nº 12.674/13

BIBLIOGRAFÍA

1. ASTIASARAN, I. J.M.HERNÁNDEZ. "Alimentos Composición y Propiedades". Mc Graw – Hill Interamericana. 2003.

BELITZ, HD Y GROSCH, W. "Química de los Alimentos", Ed. Acribia, 1985.

2. BENDER, A. E. , Sanz Perez "NUTRICION Y ALIMENTOS DIETETICOS". De. Acribia. Zaragoza. 1973

3. BRAIER, L. D. "FISIOPATOLOGIA Y CLINICA DE LA NUTRICION": Obesidad, Diabetes, Hiperlipoproteinemias, Arterioesclerosis" . Editorial Médica Panamericana. Bs. As. 1.988.

4. CARLSON, R.; MICHAEL, A. "Clínicas de terapias intensivas, procedimientos básicos en la UTI". Bs. As. Inter-América 1994.

5. CASANUEVA, E.; KAUSER, M.; HORNOITZ; PEREZ, A.; ARROYO, P. "Nutriología médica". Bs.As. Editorial Médica Panamericana. 1995.

6. CERVERA, P. CLAPES, J. RIGOLFAS, R. "Alimentación y Dietoterapia"(Alimentación aplicada a la Salud y Enfermedad) Editorial Interamericana. Madrid 1988.

7. CORMILLOT, ALBERTO. "Las nuevas dietas del Dr. Cormillot". Bs.As. Paidos. 1991.

8. CORONAS ALONSO, R. "Manual práctico de dietética y nutrición". Barcelona. 1991.

9. CHARLEY H. "Técnica de los Alimentos"Ed. Limusa, 1987.

10. CHAVEZ, M.; HERNANDEZ, M; ROLDAN, J. "Tablas de uso práctico del valor nutritivo de los alimentos". México. Conal. 1992.

11. CHEFTEL, Jean C. y Henry, BESANCON P. " Introducción a la bioquímica y t. de los alimentos" Edit.Acribia. 1989.

12. CHESHIRE, E. "Lo esencial en aparato digestivo" Módulos o cuadernillos educativos. 1999

RESOLUCION -CD- Nº 564-17

Salta, 24 AGO 2017
Expediente Nº 12.674/13

13. CURSO de Capacitación a distancia en Diabetes Mellitus. Módulos I, II y III. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas-Dietistas. Bs.As. 1998.

14. DE LA CANAL y Asociados "Código alimentario Argentino". 1982

15. DUKER, MARILYN "Anorexia Nerviosa y Bulimia: Un tratamiento integrado". México. Limusa. 1992

16. ESPEJO SOLA, J. "Manual de Dietoterapia de las enfermedades del Adulto" Editorial El Ateneo . Buenos Aires 1988.

17. ESPINOSA DE BRITOS, M.L. "Cocinemos sin gluten". Asociación Celíaca de Uruguay. Uruguay. IMCO. 1994.

18. FISCHER PATTY,"El Valor Nutritivo de los Alimentos", Ed. Limusa, 1978.

19. FOX CAMERON, "Ciencia de los Alimentos, Nutrición y Salud". Ed. Limusa, México, 1992.

20. FUNDACIÓN CARDIOLÓGICA ARGENTINA. "Alta cocina y bajo colesterol". Bs.As. El Cronista. 1992.

21. FUNES, LEONTINA "Menú para Diabéticos". Bs.As. Abanico. 1990.

22. FUNES, LEONTINA "Menú para enfermos del Hígado, Pancreas y Vesícula". Bs.As. Abanico. 1990.

23. GARZA, LOURDES "La dieta y el diabético: Guía Práctica para mejorar su salud". Trillas. México. 1996.

24. GIBNEY, M. "Nutrición, Dieta y Salud". Zaragoza. Acribia. 1990.

25. HERRERA DE ZELARRAYAN, A., CHAVEZ, S. "Dietoterapia y Técnica Dietoterápica en Enfermedades del Aparato Digestivo." Editorial Grafiker. Salta. 1992.

26. JIMENEZ, M. , HERRERA DE ZELARRAYAN, A. "Fundamentos para el manejo de alimentos". Salta . 2003

27. KERSCHNER, VELNA "Nutrición y Terapéutica Dietética". México. El Manual Moderno. 1984.

28. KRAUSER, M KATHLEEM, L. "Nutrición y Dietoterapia" 9ª Edición 1998

RESOLUCION -CD- Nº 564-17

Salta, 24 AGO 2017
Expediente Nº 12.674/13

29. LONGO, ELSA y NAVARRO ELIZABETH "Técnica Dietoterápica". Bs.As. El Ateneo. 1994.

30. MONTEMERLO; MENENDEZ; SLOBODIANIK-SCHOR "Nutrición enteral y parenteral". UNANUT S.A. Bs.As. 1999.

31. MORA, R. "Soporte Nutricional especial". Editorial Panamericana. Vol. 1,2,3,4. 1996.

32. PUPI, R. , SALINAS, R. , BRUSCO, O., SCHOR, I. "Nutrición" Editorial Lopez Librero Editores. Buenos Aires 1988.

33. OLIVARES, S., SOTO, D. , ZACARIAS, I. "Nutrición: prevención de riesgos y tratamiento dietético". Editorial Confelanyd. Chile 1989

34. OLIVARES, SONIA; SOTO, DELIA; ZACARÍAS, ISABEL "Nutrición. Prevención de riesgos y tratamiento dietético". CONFELANYD. Chile. 1991.

35. OTT, DANA B."Manual de Laboratorio de Ciencia de los Alimentos", Ed. Acribia, Zaragoza, 1992.

36. ROMBEAU- ROLANDELLI "Nutrición Clínica. Alimentación Enteral" 3ª Edición 1998.

37. RUIZ; ARAYA; ATALAH; SOTO "Nutrición y salud". Dpto. de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad de Chile-caupolican Servicios Gráficos. 1996.

38. TORRESANI, M. ZAMORA, M. "Lineamientos para el cuidado nutricional" Editorial Eudeba. 1ª Edición 1999.

39. VENTURELLI, JOSE "Educación Médica: Nuevos enfoques, Metas y Métodos". Ops-oms. 1997.

40. WOLFSTHAL, S. "Manejo clínico del paciente quirúrgico". Médico Panamericana Bs. As. 1991.

41. ZABALA, A. "Avances en Diabetes y Nutrición" Editorial Celcius. Buenos Aires 1987

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- Nº 564-17

Salta, 24 AGO 2017
Expediente Nº 12.674/13

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

- Manual Abbott de Nutrición enteral. División Productos Nutricionales. ABBOTT Laboratories Argentina S.A. 1997.
- ABBOT - "Sensory Assesment of Food Texture" – Food Technology Volumen 26.
- BINET C. "Las Vitaminas y la Salud" De. Hispano Europea. 1986.
- CARTER, K. and RISKEY. "The roles of sensory research and marketing research in bringing a product to market. Food Technology" 1992.
- Cocinemos sin Gluten. Asociación Celíaca Uruguaya. Montevideo. 1994
- DESROSIER, Norman, Editores "Elements of food technology" Nov, 91 – México.
- GUIAS ALIMENTARIAS para la población Argentina. 2000.
- Insulino Terapia. Dr. Mauricio Jadzinsky. Tecnología Farmacéutica Innovadora. 1997.
- Nutrición especializada para pacientes con infección por el virus de la inmuno deficiencia humana (HIV) o sindrome de inmunodeficiencia adquirida (SIDA). Rol del ADVERA, Nutrición completa especializada. ABBOTT Laboratories Argentina S.A. 1997.
- Nutrición especializada para pacientes con insuficiencia renal. El Rol de SUPLENA, Nutrición Líquida especializada y de NEPRO, Nutrición Líquida especializada. ABBOTT Laboratories Argentina S.A. 1997.
- Nutrición Clínica. División productos nutricionales. Boletín ABBOTT. 1997.
- La Nutrición en pacientes con tratamiento prolongado. JEVITY. Nutrición Líquida isotónica con fibras. ABBOTT Laboratories Argentina S.A. 1997.
- Probióticos y Salud. La Serenísima. 1997.
- Antioxidantes. VIII Conferencia Internacional. Laboratorios ROCHE. 1996.
- Obesidad: Una enfermedad no reconocida. Compilaciones y manejo actual. Revisión Internacional. ROCHE. 1997.

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- Nº

564-17

Salta, 24 AGO 2017

Expediente Nº 12.674/13

- Obesidad: ¿Una epidemia del siglo XXI?. ROCHE. 1997.
- ORTEGA R. M. " Alimentos Funcionales Probioticos " Ed. Medica panamericana 2002
- Revista de la Sociedad Argentina de la Nutrición, Americana de Publicaciones. 1997.
- TABLAS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS

D.G.A.A.

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA - FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

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