

Temario Teórico-Práctico de Grado 2 UAP

1. **Fundamentos didácticos pedagógicos para el ejercicio de la docencia en educación superior:** enfoques del proceso formativo, conceptualización, integralidad de funciones universitarias, estrategias para el abordaje de las prácticas de estudiantes. Características y fortalezas del trabajo docente desde la perspectiva multi, inter y transdisciplinaria. Desarrollo sostenible en educación superior.
2. **Rol de la/el Licenciada/o en Nutrición.** Actitudes y aptitudes de la/el Licenciada/o en Nutrición en las diferentes áreas de desempeño. Habilidades comunicacionales y de trabajo en grupos. Trabajo en multi, inter y transdisciplina. Desarrollo sostenible, desafíos desde la perspectiva del ejercicio profesional.
3. **Praxis de la Educación en Alimentación y Nutrición.** Educación en alimentación y nutrición en diferentes grupos de población (trabajadores, consumidores, manipuladores de alimentos), en servicios de alimentación colectiva (capacitación de funcionarios), en los distintos niveles de atención en salud, en el ámbito comunitario, en la enseñanza formal.
4. **Sistema Nacional Integrado de Salud.** Los Niveles de Atención, Atención Primaria en Salud en el Sistema. Niveles de Prevención. Organización del Sistema. Definición y distinciones entre Niveles de Atención y Prevención. Estrategias de intervención del/la Licenciado/a en Nutrición en la Atención Primaria en Salud.
5. **Salud y nutrición comunitaria.** Conceptos. Trabajo en territorio con las instituciones, organizaciones sociales y gubernamentales. Herramientas claves. Integralidad de funciones, participación en equipos multiprofesionales, interdisciplinarios, transdisciplinarios.
6. **Derecho humano a la alimentación,** Seguridad Alimentaria y Nutricional y Soberanía Alimentaria. Conceptos. Situación actual a nivel nacional y mundial. Desafíos.
7. **Estrategias para el cambio de comportamiento alimentario.** Información, Comunicación y Educación Alimentaria y Nutricional (ICEAN). Marketing social. Consejería nutricional. Diferencias entre los distintos conceptos. Modelos de comportamiento en salud.
8. **Proceso de Atención nutricional en clínica.** Personas con riesgo nutricional y en diferentes situaciones clínicas: desnutrición, diabetes, nefropatía, hipertensión arterial, síndrome metabólico y en intervenciones quirúrgicas en general. Aplicación, integración e importancia de las etapas del proceso, jerarquizando aspectos relevantes en cada una de ellas.

9. **Problemas alimentario-nutricionales de la población uruguaya.** Situación epidemiológica nacional. Diagnóstico de la situación alimentaria nutricional de la población uruguaya. Metas nutricionales para la población uruguaya.
10. **Evaluación antropométrica y necesidades nutricionales.** Desde el nacimiento hasta la adolescencia, gestante, adulto/a y persona mayor.
11. **Planeación de la alimentación colectiva** Objetivo de los Servicios de Alimentación Colectiva, estructura organizacional, etapas del proceso de elaboración de alimentos, recursos y planificación del menú, normativa vigente sobre la manipulación de alimentos, documentos e instrumentos de control de calidad y evaluación de los procesos.
12. **Ética aplicada al campo de la alimentación humana** . Concepto y funciones de la ética. Aportes de la ética a los problemas alimentarios contemporáneos. Ética universitaria. Ética en el quehacer de la/el Licenciada/o en Nutrición. Ética y derechos humanos. Bioética. Ética en la interacción con la comunidad. Ética de la investigación en alimentación y nutrición.

METODOLOGÍA PRUEBA

La prueba escrita será a partir del sorteo de un tema del temario conocido por los/as aspirantes, el cual deberán desarrollar con las pautas dadas por el tribunal. Finalizada esta etapa e informado/a los/as que pasen a la prueba práctica se sorteará nuevamente un tema el cual los/as concursantes deberán preparar con las pautas entregadas por el tribunal en dicho acto para ser defendido en forma oral el día de la prueba práctica.

Bibliografía sugerida para la preparación del temario del concurso Asistente Grado 2 Prácticas Profesionales Unidad Académica de Prácticas

A continuación se detalla la bibliografía sugerida para la preparación de los temas teóricos y prácticos. Queda a criterio de cada postulante si desea enriquecer la bibliografía sugerida con otra referencia actualizada, relevante y acorde al tema.

Bibliografía:

Acosta M., Casto S., Cortada D., Delgado M., Dornell T., Russo M. (2013)

Herramientas para la gestión de servicios de restauración colectiva. Escuela de Nutrición. Comisión Sectorial de Educación Permanente. UdelaR

Acosta M., Ferreira V., Noguera F., Ongay E., Pereira P. (2014) Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos. Escuela de Nutrición. Comisión Sectorial de Educación Permanente. UdelaR

Alvarado Garcia Alejandra. La ética del cuidado. Revista Aquichan- ISSN 1657-5997 año4- N.º 4-30-39. Bogotá-Colombia 2004.

AMEXID, Fondo Conjunto de Cooperación México Uruguay, AUCI. (2021) Sistema de Vigilancia del Derecho a la Alimentación en niños, niñas y adolescentes en Uruguay.

Anaya, R. Arenas, H. (2012). Nutrición enteral y parenteral. (2ª edición). Editorial Mc Graw Hill

Asociación Americana de Diabetes-ADA (2024). Estándares de atención médica en diabetes.

Disponible en: <https://es.scribd.com/document/695421619/Ada-Espanol-2024>

Asociación Española de Pediatría (2018). RECOMENDACIONES DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PEDIATRÍA SOBRE LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA. Disponible en:

https://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/recomendaciones_aep_sobre_alimentacio_n_complementaria_nov2018_v3_final.pdf

Barreto, T. Cavalcante, Z. (2000) Recursos Humanos para Unidades de Alimentação e Nutrição.

Canicoba, M. de Baptista, G. Visconti, G. (2013). Funciones y competencias del Nutricionista Clínico. Documento de Consenso. Una revisión de diferentes posiciones de sociedades científicas latinoamericanas. Comité de Nutricionistas. Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo.

Revista

Cubana de Alimentación y Nutrición RNPS: 2221. ISSN: 1561-2929 Volumen 23. Número 1, 146-172

Caracuel García, A. M. (2014). Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social. Madrid, España: Campofrío food group. Recuperado de: https://www.senpe.com/libros/normalizacion_alimentacion_hospital_2014.pdf

Carbajal, S. y Suárez C. (2008). Equiparse para Trabajar en Equipo. Conceptos y Herramientas para Contribuir al Trabajo de Equipo en el Ámbito Laboral. Montevideo, Uruguay. Comisión Sectorial de Enseñanza – UDELAR.

Carrero A., Ceriani F., de León C., Girona A. (2020). Encuesta Nacional de Lactancia, Prácticas de Alimentación y Anemia en menores de 24 meses usuarios del Sistema Nacional Integrado de Salud 2020. Montevideo: MSP, INE, UNICEF, RUANDI. Disponible en: <https://www.unicef.org/uruguay/informes/encuesta-lactancia-practicas-alimentacion-complementaria/>

Carrero A., Ceriani F., de León C., Girona A. (2020). Encuesta Nacional de Lactancia, Prácticas de Alimentación y Anemia en menores de 24 meses usuarios del Sistema Nacional Integrado de Salud 2020. Montevideo: MSP, INE, UNICEF, RUANDI. Disponible en: <https://www.unicef.org/uruguay/informes/encuesta-lactancia-practicas-alimentacion-complementaria/>

Chiavenato, I. (2001). Administración. Proceso Administrativo. Bogotá, Colombia: Mc. Graw Hill.

CEPAL (2016). Plan para la seguridad alimentaria, nutrición y erradicación del hambre de la CELAC 2025: una propuesta para seguimiento y análisis.

Código de Ética – AUDYN. AUDYN código de ética.pdf

CESNID.(1999). Restauración colectiva. Planificación de Instalaciones, Locales y Equipamiento. Ed. Masson.España.

Consejo Nacional de Políticas Sociales. (2016). Plan Nacional de Primera Infancia, Infancia y Adolescencia 2016-2020. Uruguay Social.

Cortina, A. (2002). Por una ética del consumo. Madrid :Taurus.

Cortina, A. (2007). (2da ed.). Ética de la razón cordial. Educar en la ciudadanía en el siglo XXI. Madrid: Tecnos.

Cortina, A. y Pereira, G. (Eds.) (2009). Pobreza y Libertad. Erradicar la pobreza desde el enfoque de Amartya Sen. Madrid: Tecnos.

Cortina, A. (2010). Justicia cordial. Madrid: Totta.

- De Girolami, D., González, C. (2010). Clínica y Terapéutica en la Nutrición del adulto. Editorial El Ateneo Médico.
- Escuela de Nutrición- UDELAR. (2014). Plan de Estudios Licenciatura en Nutrición. Disponible en: <https://www.nutricion.edu.uy>
- Eshbach Charles, E. (1991). Administración de Servicios de Alimentos. México: Ed. Diana.
- FAO. (2016). Monitoreo de la seguridad alimentaria y nutricional como apoyo a políticas públicas en América Latina y el Caribe. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i5442s.pdf>
- FAO. (2018). Marco conceptual del derecho a la alimentación, la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria. Curso semipresencial Políticas públicas de seguridad alimentaria y nutricional y derecho a la alimentación. Unidad 1. Núcleo de Capacitación en Políticas Públicas. Santiago de Chile.
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2019). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía. Roma, FAO.
- FAO (2021). School Food and Nutrition education. Disponible en: <http://www.fao.org/school-food/areas-work/based-food-nutrition-education> FAO, ODS, CELAC. (2021). Seguridad Alimentaria bajo la pandemia de COVID-19.
- Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo -FELANPE (2008). Evaluación del estado nutricional en paciente hospitalizado. Consenso para Latinoamérica. Disponible en: <https://studylib.es/doc/8846413/consenso-evaluacion-nutricional-felanpe-2008>
- Gallego, J. F. (2002). Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Madrid, España: Paraninfo.
- Gamboa, Y. (1997). Guía para la escritura del ensayo. Florida Atlantic University https://www.unipiloto.edu.co/descargas/archivo_administracion_de_empresas/guia_ensayos.pdf
- Guerrero Ramo, C. (2001). Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. México: Mc. Graw Hill.
- Gil, A. (2017). Tratado de Nutrición. (3ª edición, 5 tomos). Editorial Médica Panamericana.
- Global Panel on Agriculture and food Systems for Nutrition. (2017). Melhoria da nutricao dos ambientes alimentares. Resumo de Políticas N° 7.
- Guerrero Ramo C. (2001). Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Editorial Mc. Graw Hill. México.

Guía de buenas Prácticas de manufacturas para servicio de comidas.(2011). Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. Presidencia de la Nación, Argentina. Disponible en:<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas2021.pdf>

Grüner, H, Metz R, Gil M, A. (2005). Procesos de Cocina. Ed. Akal. Madrid, España. Guía práctica para la aplicación de POES. Intendencia de Montevideo, Uruguay. Disponible en:

http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf

Isosaki M., y Nakasato M. (2009). Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro, Brasil: Elsevier.

Guía de Práctica Clínica en Enfermedad Renal crónica- KDOQI - Actualización 2020

Global Panel on Agriculture and food Systems for Nutrition. (2017). Melhoria da nutricao dos ambientes alimentares. Resumo de Políticas N° 7.

Intendencia de Montevideo. (2013). Guía Práctica para la Aplicación de los POES. Intendencia de Montevideo. Recuperado de: POES.pdf

Instituto Tomás Pascual Sanz (2012). Alimentación Institucional y de Ocio en el Siglo XXI: entorno hospitalario/gastronomía y ocio. Madrid, España: IMC. Recuperado

Koncke, F. Berón, C. Toledo, C. Ares, G. (2020). Una mirada a la alimentación de los escolares. El primer paso para comer mejor. UNICEF

Kaplún, M. (1998). Una pedagogía de la comunicación. Ed: Ediciones de la Torre.

Ley N° 19140: Protección de la salud de la población infantil y adolescente a través de la promoción de hábitos alimenticios saludable. Reglamentada por: Decreto N° 60/014 de 13/03/2014.

Ley N°19770 de 2019. Por la cual se regula el ejercicio de la profesión del Licenciado en Nutrición. Reglamentada por: Decreto N° 365/019 de 02/12/2019.

Mahan, L.K., Raymond, J.L. (2013). Krause Dietoterapia. (13ª edición). Editorial Elsevier.

Manual de Manipuladores. Intendencia de Montevideo- Uruguay 2006. Disponible en:http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manual_manipuladoresalimentos_1_0.pdf

Manual del Usuario. CESNID. Ed. Masson S.A.

Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos.2016. OPS- OMS.
Disponible en:

<https://www.paho.org/es/documentos/manual-para-manipuladores-alimentos-instructor>

Matas Pablo E., Vila Brugalla M. (2002) Restauración Colectiva APPCC

Ministerio de Desarrollo Social. (2020). Programa Uruguay Crece contigo. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-desarrollo-social/uruguay-crece-contigo-ucc>

Ministerio de Educación y Cultura, Ministerio de Salud Pública, Secretaría del Deporte, ANEP, UNICEF (2020). Las 7 prácticas en los centros educativos para proteger a niños y adolescentes del sobrepeso y la obesidad.

Ministerio de Salud, OPS, OMS (2018). Buenas Prácticas en Capacidad Resolutiva. Primer Nivel de Atención del SNIS

Ministerio de Salud Pública (2014). GUÍAS EN SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA Manual para la Atención a la Mujer en el proceso de embarazo, parto y puerperio Ministerio de Salud. (2017). Objetivos Sanitarios Nacionales 2020. Presidencia de la República. Disponible en:

<https://www.paho.org/uru/dmdocuments/LIBRILLO%20OBJETIVOS%20NACIONALES%20.pdf>

Ministerio de Salud. División de Recursos Humanos del SNIS. DT 01/14. Equipo de Salud del Primer Nivel de Atención. ISSN:1688 8235.

Ministerio de Salud Pública (2017). Guía de alimentación complementaria para niños entre 6 y 24 meses. Disponible en:
<https://www.gub.uy/ministerio-desarrollo-social/sites/ministerio-desarrollo-social/files/documentos/publicaciones/840.pdf>

Ministerio de Salud Pública (2017). Recomendaciones para el abordaje de la hipertensión arterial sistémica en el Primer Nivel de Atención. Disponible en:
<https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/recomendaciones-para-abordaje-hipertension-arterial-sistemica-primer>

Ministerio de Salud. (2009). Norma Nacional de Lactancia Materna: Ordenanza Ministerial N° 217/09.

MSP (2016). Guía Alimentaria para la Población Uruguaya. Disponible en:
<https://www.gub.uy/ministerio-desarrollo-social/comunicacion/publicaciones/guia-alimentaria-para-la-poblacion-uruguaya>

Ministerio de Salud Pública (2019). Guía Nacional para el abordaje de las dislipemias en el adulto. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/guia-nacional-para-abordaje-dislipemias-adulto>

Ministerio de Salud Pública (2014). Guía de práctica clínica en enfermedad renal

crónica. Disponible en:

http://www.fnr.gub.uy/sites/default/files/programas/Guias_practicas_clinicas_ERC_2013.pdf

Ministerio de Salud y Deportes. Instituto Nacional de Seguros de Salud. (2008). Guía de la Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición en Establecimientos de Salud. Recuperado de: www.inases.gub.bo

Modelo de perfil de nutrientes. OPS- OMS 2016. Disponible en:

http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737_spa.pdf?sequence=8&isAllowed=y

Montero Rivas M. (2012, marzo) . El Concepto de Intervención Social desde una Perspectiva Psicológico Comunitaria. Revista MEC-EDUPAZ

Oliva, P. Buhring, K. Godoy, S. Bustos, M. (2010). Percepción de la función profesional del Nutricionista por parte de los usuarios de Atención Primaria. Rev Chil Nutr Vol. 37, N°2. Disponible en:

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182010000200004&script=sci_arttext&lng=en

ONU.(1989). Convención sobre los Derechos del Niño.

<https://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/CRC.aspx>

ONU. (2015). Objetivos de Desarrollo del Milenio Informe de 2015. Nueva York.

OPP. (2019). Aportes para el desarrollo de una estrategia 2050. Presidencia de la República.

OPS- OMS (2016). Modelo de perfil de nutrientes. Disponible en:

http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737_spa.pdf?sequence=8&isAllowed=y

OPS, OMS (2007). La Renovación de la Atención Primaria en las Américas.

Documento de Posición de la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/PMS).

OPS - OMS (2017). Reunión de expertos en Salud Comunitaria "Definición de la Salud Comunitaria en el Siglo XXI" Disponible en:

https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=13486:community-health-experts-meeting-defining-community-health-in-the-21st-century&Itemid=42391&lang=es

PAE, DIEE, IECON, INDA, INE. (2019). Evaluación del Programa de Alimentación Escolar y monitoreo del estado nutricional de los niños de escuelas públicas y privadas en Uruguay. CODICEN, CEIP, UDELAR, MIDES, INE.

- Prevención De Accidentes De Trabajo Y Enfermedades Profesionales. Decreto 406/88 (1998). Reglamento Sobre Seguridad Y Salud Laboral. Montevideo, Uruguay: Decreto Del Poder Ejecutivo.
- Pérez-Escamilla R, Segura-Pérez S, Lott M, en nombre del panel de expertos de RWJF HER sobre Mejores prácticas para promover una nutrición saludable, patrones de alimentación y condiciones de peso en niñas y niños menores de dos años. Pautas de alimentación para niñas y niños menores de dos años: Un enfoque de crianza perceptiva. Durham, NC: Healthy Eating Research, 2017. Disponible en <http://healthyeatingresearch.org>
- Pogo, E. Benalcázar, J. (2014). El rol del nutricionista y su influencia en la calidad de servicios en alimentación colectiva. Tesis previa a la obtención del título de Licenciada en Dietética y Nutrición. Universidad de Guayaquil. Facultad de Ciencias Médicas Disponible en:<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/39667> Regulación del ejercicio de la profesión de Licenciado en Nutrición. Ley N°19770 de 2019, Decreto No 365/019 de 02/12/2019. Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/19770-2019>.
- Reglamento Bromatológico Nacional. Decreto N° 315/994 de fecha 05/07/1994. República Oriental del Uruguay. 6ta edición. Marzo 2017.
- Reid C. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Argentina. Actualización 2011. BPM_Servicios de Comidas Edición 2017. <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPM>
- Reyes, Mª R. (2001). Administración de Servicios de Alimentación. Editorial Eudeba. Universidad de Buenos Aires. 1ª Edición, Argentina.
- Rey A., Silvestre A. (2002) Comer sin riesgos 1. Manual de higiene alimentaria para manipuladores y consumidores. Ed. Hemisferio Sur. 2da. Ed.
- Rey A., Silvestre A. (2005) Comer sin riesgos 2. Las enfermedades transmitidas por alimentos. Ed. Hemisferio Sur. 2da. Ed.
- Riella, M. Martins, C. (2015). Nutrición y Riñón (2ª edición). Editorial Médica Panamericana.
- Rubio, MA. (2015). Manual de obesidad mórbida. (2ª edición). Editorial Médica Panamericana.
- Salas, F. (2005). Compras, Almacenaje, Seguridad y Costos. Alimentos y

Bebidas. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Turísticas.

Saravia, L. Carmona, I. Fernández, M. Ibañez, A. Meroni, A. Miguel, V. Nari, M. Ongay, M. Panvini, J. Rodríguez, G. (2014). Educación Alimentario Nutricional en el marco de la Educación para la Salud. LATIn Projet. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/281324656_Educacion_Alimentario_Nutricional_en_el_marco_de_la_Educacion_para_la_Salud

Saravia L., (2008). Diseño de proyectos para las áreas de las ciencias sociales y de la salud :fundamentos teóricos y prácticos. Recuperado de: <https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/bitstream/20.500.12008/9594/1/disenoproyectos.pdf>

Sociedad Uruguaya de Hipertensión Arterial-SUHA (2005). 3º Consenso uruguayo de hipertensión arterial. Disponible en: https://www.suc.org.uy/00_oldSite/pdf/consenso%20ha3.pdf

Stevenazzi (2010) De la extensión a las prácticas integrales En: Hacia la Reforma Universitaria, No10, La extensión en la renovación de la enseñanza: Espacios De Formación Integral, Rectorado, Universidad de la República.

Taylor E y Taylor J. (2001). Fundamentos de la Teoría y Práctica del Catering. Editorial Acirbia S.A. Zaragoza, España.

Tejada Dolly, B. (2006). La Administración de Servicios de Alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Medellín, Colombia: Editorial Universidad de Antioquia.

TOMMASINO, Humberto, RODRIGUEZ, Nicolás (2011), Tres tesis básicas sobre extensión y prácticas integrales en la Universidad de la República, En: Cuadernos de Extensión No 1: Integralidad: tensiones y perspectivas, pp. 19-42, CSEAM Universidad de la República. Montevideo.

UDELAR-AUDYN (2006). Modelo de Atención Nutricional en Clínica. Una guía para reflexionar sobre el rol profesional.

UDELAR- CSE (2021). Prácticas de enseñanza enriquecidas. Aperturas didácticas en educación superior: área ciencias de la salud.

Universidad de Chile. Estás en: [Aprendizaje U. Chile. RECURSOS PARA LEER. ESCRIBIR Y HABLAR EN LA UNIVERSIDAD. Profundiza la escritura](#)
¿Cómo escribir un ensayo? Disponible en: <https://aprendizaje.uchile.cl/recursos-para-leer-escribir-y-hablar-en-la-universidad/profundiza/profundiza-la-escritura/como-escribir-un-ensayo/#1541707395350-aaa6b47e-b6b9>

Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Medicina. (2015). Perfil y competencias del profesional en Nutrición y Dietética. Revisión a nivel Mundial. Revisión temática realizada por la Dirección del Área Curricular de Nutrición y

Alimentación Humana.