

CARRERA: Licenciatura en Ciencias Ambientales

AÑO ACADÉMICO: 2019

DIVISION / COMISIÓN: 4º C Y C1

TURNO: MAÑANA - NOCHE

OBLIGACIÓN ACADÉMICA: ALIMENTACION Y MEDIO AMBIENTE

DURACIÓN: CUATRIMESTRAL

ASIGNACIÓN HORARIA: 2 HS SEMANALES

PROFESOR TITULAR / A CARGO: EUGENIO BOBES.

CICLO: SUPERIOR PROFESIONAL

1- OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Que el alumno relacione las alteraciones del medio ambiente con las consecuencias que las mismas conllevan a la salud humana via la alimentacion. Desterrar mitos alimentarios. El alumno deberá analizar los sistemas alimentarios mas favorables a su salud. Conocer como la produccion de alimentos altera el medio ambiente y como disminuirla.

2- UNIDADES TEMÁTICAS

- I.** INTRODUCCION, NUTRICION, ERRORES ALIMENTARIOS, CALIDAD DE VIDA Y NUTRICIÓN. DESARROLLO HUMANO Y ALIMENTACIÓN. NECESIDADES CALÓRICAS Y PROTEICAS DEL SER HUMANO. NUTRIENTES ESCENCIALES Y SUS FUNCIONES. LA ARGENTINA. POBREZA Y SALUD. EQUIDAD.
- II.** TRASTORNOS DE LA NUTRICION. SITUACION NUTRICIONAL DE LA ARGENTINA. CARENCIAS ALIMENTARIAS. TRASTORNOS DE LA NUTRICIÓN, DESNUTRICIÓN Y OBESIDAD . CARENCIAS ALIMENTARIAS. OBJETIVOS Y NORMAS DIETÉTICAS. LA DIETA ACTUAL EN LA ARGENTINA. ENRIQUECIMIENTO DE LOS ALIMENTOS. ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.
- III.** PRODUCCION DE ALIMENTOS. EN ARGENTINA Y EL MUNDO. DISTRIBUCION E INEQUIDADES. IMPACTO AMBIENTAL DE LA PRODUCCION DE ALIMENTOS. REALIDAD OBJETIVA DEL IMPACTO EN LA SALUD COMO CONSECUENCIA DEL USO DE FITOSANITARIOS.
- IV.** TOXICIDAD DE LOS ALIMENTOS: LA SANIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE CONSUMIMOS CONSTITUYENTES INTRÍNSECOS DE LOS ALIMENTOS. CONSTITUYENTES NATURALES DEL SUELO Y DEL AGUA QUE SE ACUMULAN EN LOS ALIMENTOS. COMPUESTOS ORIGINADOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO, PROCESADO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS. MICOTOXINAS. AGRICULTURA Y GANADERÍA ORGÁNICA. LAS CARNES. BSE Y AFTOSA.
- V.** ADITIVOS ALIMENTARIOS: DESCRIPCIÓN Y USOS. CLASIFICACIÓN. ADITIVOS VOLUNTARIOS E INVOLUNTARIOS. COLORANTES. FÁRMACOS UTILIZADOS EN LOS ANIMALES PRODUCTORES DE ALIMENTOS. ADULTERACIÓN DE ALIMENTOS. USO LEGAL DEL TÉRMINO "ADITIVO".
- VI.** CONTAMINANTES AMBIENTALES: CONTAMINANTES INDUSTRIALES Y DE ORIGEN NATURAL. CONTAMINANTES QUÍMICOS, ORGÁNICOS E INORGÁNICOS. AGROQUIMICOS EN LOS ALIMENTOS. METABOLISMO Y TOXICOLOGÍA DE LOS

CONTAMINANTES AMBIENTALES. EL PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN. CONTROL DE ESTAS SUSTANCIAS.

- VII. SANIDAD ALIMENTARIA: SANIDAD DE LOS ALIMENTOS A LO LARGO DE LA HISTORIA. LEGISLACIÓN SOBRE ALIMENTOS. CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. COMPARACIÓN ENTRE DIFERENTES REGLAMENTACIONES (C.A, FDA, U.E., ETC.)
- VIII. DISPONIBILIDAD MUNDIAL DE ALIMENTOS: DEMANDA FUTURA Y PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ALIMENTOS. NECESIDADES DE ALIMENTACIÓN DE LOS DIFERENTES PAÍSES Y ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ARGENTINA.

LECTURAS OBLIGATORIAS

- A) Apuntes de cátedra
- B) Sitios web:
 - I. Organización mundial de la salud
www.who.int/en/
 - II. Eroski consumer:
<http://www.consumer.es>
 - III. FAO:
www.fao.org

3- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

4- SISTEMA DE EVALUACIÓN PARCIAL

Los alumnos deberán rendir dos exámenes parciales y una presentación oral o escrita sobre un tema de investigación

5- SISTEMA DE EVALUACIÓN FINAL

EN CASO DE APROBAR LOS EXAMENES CON 7 (SIETE) O SUPERIOR SERÁ PROMOCIONADO. DE APROBAR CON MENOS DE 7 (SIETE) Y HASTA 4 (CUATRO) DEBERÁ RENDIR EXAMEN FINAL.



EUGENIO L. BOBES