



MENDOZA, **16 SET 2019**

VISTO:

El EXP-CUY: 7432/2019, en el que se elevan a consideración del Consejo Directivo, el dictado de los Cursos Optativos para Estudiantes de la Carrera de Odontología, a desarrollarse en esta Facultad durante el Ciclo Lectivo 2019, y

CONSIDERANDO:

Que a fs. 113/124 y 131/141 obran los objetivos y contenidos de los siguientes cursos:

- **HEMOSTASIA EN LA CLINICA ODONTOLOGICA**
- **COMER, PENSAR, VIVIR. PUENTES ENTRE LA ODONTOLOGIA, LA FILOSOFIA Y LA GASTRONOMIA**

Que a fs. 127, la Prof. Od. Silvia Inés GONZALEZ solicita aumentar DIEZ (10) horas la carga horaria del Curso Optativo **ANALISIS DEL CRIMEN**, por pedido de los alumnos, según consta a fs. 128 de las presentes actuaciones;

Por ello, teniendo en cuenta lo tratado en sus sesiones de fechas 20 de agosto y 3 de setiembre de 2019 y en uso de sus atribuciones,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE ODONTOLOGIA
RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Autorizar el dictado de los siguientes Cursos Optativos, que se llevarán a cabo en esta Casa de Estudios durante el Ciclo Lectivo 2019, cuyos objetivos y contenidos obran en copia adjunta que como **Anexos I y II** que forman parte integrante de la presente Resolución:

ANEXO I	• HEMOSTASIA EN LA CLINICA ODONTOLOGICA	Dra. Ana María RUIZ Dr. Claudio Marcelo FADER KAISER Bioq. Mónica Alicia BRAVO Bioq. Betiana Nebaí SALASSA
ANEXO II	• COMER, PENSAR, VIVIR. PUENTES ENTRE LA ODONTOLOGIA, LA FILOSOFIA Y LA GASTRONOMIA	Lic. Sergio Julián SAENZ Lic. Sonia DOMINGO

ARTICULO 2º.- Incrementar la Carga Horaria a CUARENTA (40) horas del Curso Optativo **ANALISIS DEL CRIMEN** que fuera aprobado por Resolución N° 044/2019-CD.

ARTICULO 3º.- Comuníquese e insértese en el libro de Resoluciones del Consejo Directivo.-

RESOLUCION N° 201

Mgter. M^a. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION

Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADEMICA

Prof. Dra. Ma. del Carmen Patricia DI NASSO
DECANA



ANEXO I (Resolución N° 201/2019-CD)

Carrera **ODONTOLOGIA** Ciclo Lectivo **2019**

Plan de estudio 2014

Curso Optativo: "Hemostasia en la clínica
odontológica"

PROGRAMA ANALÍTICO

1. Cátedra

Profesor Titular	Dra. Ana María Ruiz	Exclusiva
Profesor Adjunto Integrante	Dr. Claudio Marcelo Fader Kaiser	Semi-exclusiva
Jefe de Trabajos Prácticos Integrante	Bioquímica Mónica Alicia Bravo	Semi-exclusiva
Jefe de Trabajos Prácticos Integrante	Dr. Sergio Carminati	Simple

2. Ubicación en el Plan de Estudios

Régimen de cursado: Semestral Carga Horaria: 40 (semipresencial)
Desarrollo curricular: alumnos de 3° a 5° año
Carga horaria semanal por alumno: 3 horas 30 minutos
Período de cursado: 14 de agosto al 23 de octubre de 2019

Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION

Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA

Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA

Casilla de Correo 378 - 5500 - MENDOZA (Rca. Argentina)
Teléfono (0261) 413 5007 y Fax (0261) 449 4142



3. Justificación

En el marco del estudio de la Bioquímica Clínica y su profunda vinculación con la bioquímica del aparato estomatognático es que consideramos la importancia de profundizar en las herramientas necesarias para el abordaje de la hemostasia sanguínea, a través de reforzar los conocimientos en la interpretación de pruebas de laboratorio y su aplicación en el ejercicio profesional del futuro odontólogo.

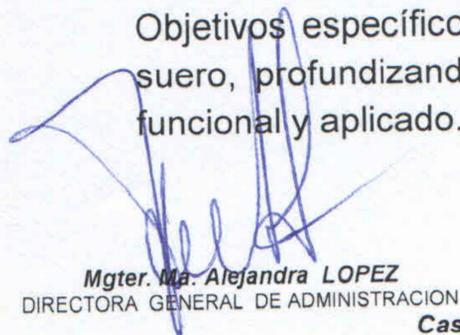
4. Objetivos Generales

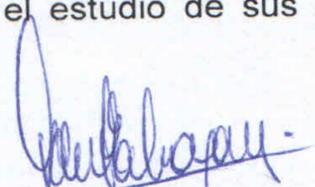
- Actualizar y profundizar los principios de la Hemostasia con sentido funcional y aplicado, con especial referencia a la biología ósea, dental, biología oral y su relación con salud o enfermedad.
- Esbozar las vías de la coagulación que dan lugar a la formación de fibrina.
- Ampliar los conocimientos sobre los factores de la coagulación dependientes de la vitamina K.
- Proporcionar ejemplos de trastornos genéticos que llevan a sangrado.
Describir el proceso de la fibrinólisis.
- Realizar la revisión de los pasos que llevan a la agregación plaquetaria.
- Relacionar algunos fármacos de uso habitual y su modo de inhibir la agregación plaquetaria.
- Profundizar y proporcionar al alumno experiencias de aprendizaje basadas en la interpretación y relación de pruebas de laboratorio.

5. Contenidos conceptuales

Unidad temática 1: Sangre. Componentes. Suero y plasma.

Objetivos específicos: Recuperar el conocimiento sobre sangre entera, plasma y suero, profundizando en el estudio de sus constituyentes químicos con sentido funcional y aplicado.


Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION


Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA
Casilla de Correo 378 - 5500 - MENDOZA (Rca. Argentina)
Teléfono (0261) 413 5007 y Fax (0261) 449 4142


Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA

ANEXO I (Resolución N° 201/2019-CD)

Unidad temática 2: Factores de coagulación. Gla-proteínas. Cascada de la coagulación.

Objetivos específicos: Recuperar y profundizar el conocimiento de los distintos factores que participan en los esquemas de la coagulación sanguínea. Destacar el papel de la vitamina K.

Unidad temática 3: Estudios bioquímicos de coagulación.

Objetivos específicos: Interpretar la información del hemograma y de las pruebas básicas de hemostasia, refrescando algunos conceptos fundamentales.

Sugerir protocolos adecuados para la solicitud de estudios bioquímicos sobre hemograma y hemostasia.

Unidad temática 4: Plasma Rico en Plaquetas (PRP): obtención, importancia biológica y odontológica.

Objetivos específicos: Profundizar el conocimiento sobre Plasma Rico en Plaquetas (PRP).

6. Cronograma de Actividades Académicas

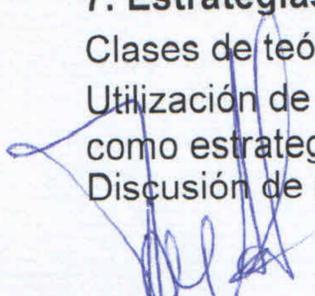
Fecha	Actividad (clase teórica, trabajo práctico, examen parcial)	Tema	Responsable (Apellido y nombres del o los Dictantes, Docentes a cargo)	Observaciones
4 /09	Teórica/ taller	Unidad temática 1	Bravo Mónica	
11/09	Teórica/ taller	Unidad temática 1	Bravo Mónica	
18/09	Teórico /taller	Unidad temática 2	Ruiz Ana M.	
25/09	Teórico / taller	Unidad temática 2	Ruiz Ana M.	
02/10	Teórico / taller	Unidad temática 3	Ruiz Ana M.	
09/10	Teórico / taller	Unidad temática 3	Ruiz Ana M.	
16/10	Teórico/ taller	Unidad temática 4	Fader C.	
23/10	Teórico / talleres	Unidad temática 4	Carminati S.	
30/10	CASO CLÍNICO	TODAS LAS UNIDADES	Todos los docentes	

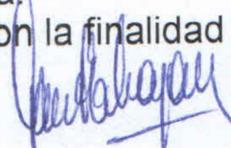
7. Estrategias de enseñanza y de apoyo al aprendizaje :

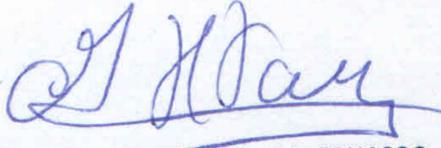
Clases de teóricas con recuperación de conocimientos.

Utilización de mapas conceptuales que vinculen el curso con la práctica profesional, como estrategia de enseñanza

Discusión de casos clínicos con la finalidad de:


Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION


Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA


Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA

Casilla de Correo 378 - 5500 - MENDOZA (Rca. Argentina)
Teléfono (0261) 413 5007 y Fax (0261) 449 4142



ANEXO I (Resolución N° 251/2019-CD)

a) motivar a los estudiantes a aprender conceptos en lugar de memorizar información (videos cortos, explicando diferentes temas de los contenidos del programa).

b) reflexionar sobre los objetivos y resultados que deben lograr.

Incorporar actividades virtuales, ofreciendo base de datos o recursos virtuales y sitios web de consulta. (como estrategia de enseñanza).

Tareas individualizadas y ejercicios de grupo que ayuden a fortalecer el aprendizaje, centrado en las capacidades y contribuciones del estudiante a nuestra disciplina.

Videos ilustrativos sobre los diferentes temas propuestos.

Horarios de consulta que se incluyen en la carga horaria.

Material subido en página virtual.

Modalidad: Semipresencial

8. Cupo: mínimo 20, máximo 30 alumnos, debido a que las actividades tendrán carácter personalizado.

9. Estrategias de Evaluación

Talleres, participación activa en el desarrollo de los mismos.

Completar esquemas.

Evaluaremos el dominio de un concepto solicitando a los estudiantes que por medio de recursos audiovisuales (grabación de videos cortos, de audios) expliquen diferentes temas de los contenidos del programa, en lugar de contestar preguntas.

Enseñanza interactiva, basada en el aprendizaje de equipo.

10. Condición de regularidad

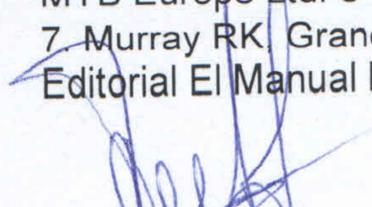
Aprobar el 75 % de los talleres , 80% de asistencia

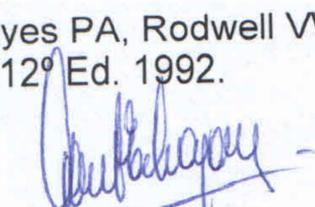
11. Condición de acreditación

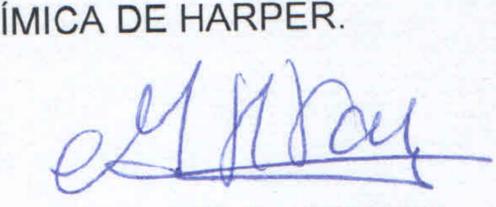
La evaluación final consistirá en completar o desarrollar un caso clínico sobre el tema.

12. BIBLIOGRAFÍA.

1. Arce González, Manuel Antonio .Fibrina rica en plaquetas y leucocitos: biomaterial autólogo excelente para la regeneración tisular. Medicent Electrón. 2018; 22(1).
2. Blanco A. QUÍMICA BIOLÓGICA. Editorial El Ateneo .4º Ed. 1988.
3. Blanco A. QUÍMICA BIOLÓGICA. Editorial El Ateneo 7º Ed. 2001.
4. Díaz C, Bastida P. Interpretación del hemograma pediátrico. An Pediatría Contin. 2004;2:291-6.
5. Gil Cárdenas F. Regeneración ósea en alvéolos dentarios de terceros molares mandibulares empleando plasma rico en plaquetas en pacientes fumadores. Cir. Oral y Maxilofacial. 2018; 4 0(2):71-77
6. Montgomery R, Conway T, Spector A..BIOQUÍMICA CASOS Y TEXTO. Editorial MYB Europe Ltd. 5º Ed. 1992.
7. Murray RK, Graner DK, Mayes PA, Rodwell VW. BIOQUÍMICA DE HARPER. Editorial El Manual Moderno. 12º Ed. 1992.


Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION


Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA


Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA

Casilla de Correo 378 - 5500 - MENDOZA (Rca. Argentina)
Teléfono (0261) 413 5007 y Fax (0261) 449 4142



ANEXO I (Resolución N° 231/2019-CD)

8. Salgado-Peralvo Ángel Orión. Cir. Oral y Maxilofacial. Nuevas tendencias en regeneración tisular: fibrina rica en plaquetas y leucocitos. 2017;3 9(2):91-98.
9. Platelet-rich fibrin: Its role in periodontal regeneration. Preeja Chandran. The Saudi Journal for Dental Research. 2014; 5, 117-122.
10. Rodríguez Flores, J. Plasma rico en plaquetas: fundamentos biológicos y aplicaciones en cirugía maxilofacial y estética facial. Cir. Oral y Maxilofacial. 2012; 3 4(1):8-17.
11. Torrent M, Badell I. Interpretación del hemograma y de las pruebas de coagulación. Madrid: Exlibris Ediciones; 2012.
12. Evaluación y manejo del paciente en cirugía oral - Biblioteca Virtual. bibliotecas.unr.edu.ar/muestra/medica_panamericana/8479035293.pdf.
13. <https://es.slideshare.net/PedroAcua3/examenes-de-laboratorio>

Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION

Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA

Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA

Casilla de Correo 378 - 5500 - MENDOZA (Rca. Argentina)
Teléfono (0261) 413 5007 y Fax (0261) 449 4142



ANEXO II (Resolución N° 201/2019-CD)

Carrera **ODONTOLOGIA** Ciclo Lectivo **2019**

Curso Optativo

"Comer, pensar, vivir. Puentes entre la Odontología, la Filosofía y la Gastronomía"

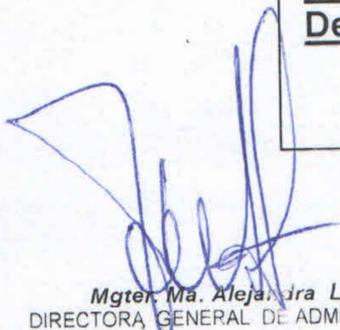
PROGRAMA ANALITICO

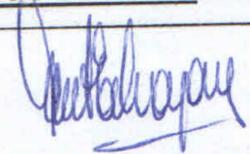
1. Cátedra

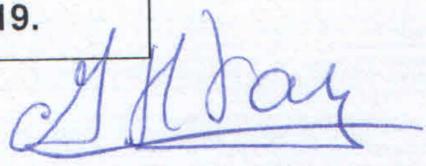
Profesor Titular	Lic. Prof. Sergio Julián Saenz	Simple
Jefe de Trabajos Prácticos	Lic. Prof. Sonia Domingo	Simple

2. Ubicación en el Plan de Estudios

Curso: Quinto año de la carrera de Odontología
Semestre: 2º semestre
Carga Horaria: 40 hs- reloj
Desarrollo curricular:
Carga horaria semanal: 2 hs-reloj
Período de cursado: 05/09 al 28/11 de 2019.


Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
 DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION


Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
 SECRETARIA ACADÉMICA


Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
 DECANA



ANEXO II (Resolución N° 201/2019-CD)

3. Justificación

Se puede afirmar, en general, que no abundan las Escuelas o movimientos filosóficos que se han ocupado de la cocina, los sentidos vinculados a la degustación de los alimentos y la vinculación perceptiva que implica el arte culinario. Sin embargo, se puede identificar observaciones y reflexiones de orden filosófico sobre la nutrición en cuanto comporta aspectos que referencian al ser humano desde una perspectiva antropológica de la arquitectura gastronómica.

Por otro lado, la Odontología se vincula estrechamente con la mirada gastronómica por ocuparse del dispositivo anatómico-funcional que pone en acción la alimentación, la salud y el bienestar.

Esta propuesta remite a un cruce entre textos, documentos y performances que caracterizan al ser humano como el ser omnívoro que por curiosidad, asombro y expectativas no se conforma con la simple incorporación de nutrientes, sino que produce símbolos y artefactos culinarios relacionados con su supervivencia como especie y los diferentes modos de otorgar significado a su existencia.

El curso es un ejercicio de interdisciplina que está diseñado para acompañar y complementar la formación de grado del odontólogo/a, en cuanto profesional atento a los requerimientos actuales de pacientes inmersos en una sociedad con nuevos modos de expresión y calidad de vida.

Esta propuesta, destinada a estudiantes de cuarto año, se complementa con un encuentro entre los estudiantes y el propietario de un local de servicios gastronómicos de nuestra provincia.

Fortalezas de la oferta: Brindar una instancia para:

-Reconocer el vínculo entre la Odontología, la Gastronomía y la Filosofía como ámbito de generación de pautas identificatorias de la sociedad.

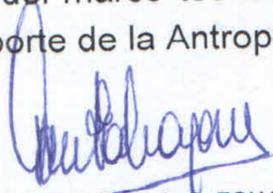
-Acompañar la formación del odontólogo generalista, en cuanto profesional atento a los modelos y pautas de consumo social.

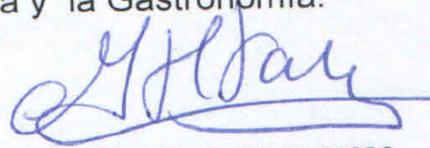
-Identificar las características antropológicas asociadas a la sensibilidad y el gusto.

-Favorecer el análisis filosófico, dentro del ámbito de la relación odontólogo-paciente, en relación con los requerimientos de salud y gusto gastronómico.

-Complementar la construcción del marco teórico de las prácticas de clínica integral, operatoria y ortodoncia con el aporte de la Antropología Filosófica y la Gastronomía.


Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION


Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADEMICA


Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA



ANEXO II (Resolución N° 201/2019-CD)

4. Objetivo/s general/es

- Favorecer la incorporación de diferentes perspectivas conceptuales sobre la nutrición en tanto modelo antropológico.
- Reconocer la influencia de factores de orden socio-cultural en la construcción de la identidad cultural del paciente.
- Identificar el impacto de la cocina en la vida cotidiana y sus implicancias en la salud odontológica.

5. Contenidos

Unidad 1: ¿Qué comemos hoy? Aproximación a la Gastronomía. Etimologías y aclaraciones previas. Breve historia de la Gastronomía: del primer fogón a la cocina de autor. Tradición e innovación en la cocina argentina.

Objetivos específicos:

- Desarrollar la habilidad argumentativa para justificar la vigencia y legitimidad de la interpretación filosófica-estética en la Odontología.
- Reconocer el ámbito de la gastronomía en cuanto dispositivo de interdisciplina ciencias naturales y sociales.
- Identificar la presencia de conceptos de la filosofía contemporánea en la gastronomía.

Bibliografía:

DA VINCI, L. (2006) Apuntes de cocina, Bs. As., Editorial Andrómeda.

DE LA SOTA, S. (2017) Historia de la gastronomía en occidente, Bs. As., Fundación Proturismo.

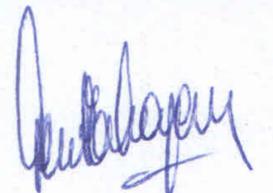
MONROY, P. (2015) INTRODUCCION a la historia de la gastronomía, Madrid, Editorial Limusa.

RAMBOURG, P. (2011) Historia de la Cocina y la Gastronomía francesa, Bs. As., Ediciones Claridad.

VILLEGAS, A. (2015) Grandes maestros de la historia de la gastronomía, Madrid, Ediciones Almuzara.

Webgrafía:


Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION


Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA


Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA



ANEXO II (Resolución N° 201/2019-CD)

Historia de la Gastronomía Mundial Hasta la Actualidad - Lifeder

<https://www.lifeder.com> > Historia

Historia de la gastronomía | Historia de la Cocina y la Gastronomía

<https://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-gastronomia-2>

Gastronomía de Argentina: historia, platos típicos, recetas y más

<https://hablemosdeargentina.com/c-generalidades-del-pais/gastronomia-de-argentina/>

Comer es una historia: la de la gastronomía - Diario de Gastronomía ...

diariodegastronomia.com/comer-una-historia-la-gastronomia-desde-la-prehistoria-hoy/

Bajado: 24/02/19

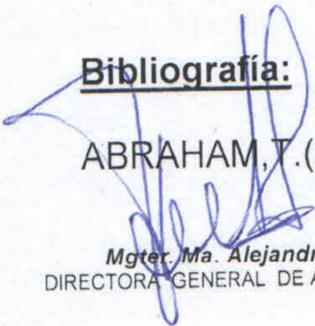
Unidad 2: Lecturas interdisciplinarias: comer y reflexionar. De Savarin a la Posmodernidad. El alimento como constelación sensorial. Dispositivos psicológicos: saborear el mundo. Desde la cultura: nuestra cocina y el vino. Cuando se une la ética y la cocina: la gula y el autocuidado. Lecturas sociológicas: los cuerpos delgados como referencia de cultura y salud. La externalización de las prácticas culinarias, expansión del gusto visual. ¿Consumidores libres o marionetas del mercado?

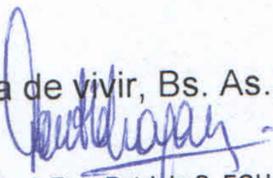
Objetivos específicos:

- Apreciar las construcciones de orden interdisciplinar que identifican el dispositivo alimentación-gusto-pensamiento-salud.
- Desarrollar la capacidad de reconocimiento, por parte del odontólogo/a, de los nuevos referentes socioculturales de la población que requiere de servicios de salud.
- Reconocer los ejes que orientan las diferentes perspectivas de análisis de la producción culinaria.
- Identificar los procesos de construcción del saber gastronómico en relación con las valoraciones socioculturales vigentes.

Bibliografía:

ABRAHAM, T. (2000) La empresa de vivir, Bs. As., Editorial Sudamericana.


Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION


Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARÍA ACADÉMICA


Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA



ANEXO II (Resolución N° 201/2019-CD)

AGAMBEN,G.(2016) Gusto, Bs. As., Adriana Hidalgo editor.

AGUIRRE,P.(2017) Una historia social de la comida, Bs. As., Lugar Editorial.

BARICCO,A.(2010) Los bárbaros, Bs.As., Editorial La Página.

BRUERA,M.(2005) Meditaciones sobre el gusto, Bs. As., Paidós.

KATZ,M.(2010)Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura, Bs. AS., Libros del Zorzal.

KORSMEYER,C.(2002) El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía, Barcelona, Paidós.

LE BRETON,D.(2007) El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos, Bs. As., Nueva Visión.

LIPOVETSKY,G.(2007) La felicidad paradójica, Barcelona, Anagrama.

Webgrafía:

La gastronomía y relaciones sociales con un toque de indentidad ...

sociologia-alas.org/.../La%20gastronomía%20y%20relaciones%20sociales%20con%20

APORTES DE LA SOCIOLOGÍA AL ESTUDIO DE ... - SciELO Colombia

www.scielo.org.co/pdf/luaz/n31/n31a10.pdf

Sociología de la comida | Teoría y Praxis Sociológica

<https://teoriaypraxisociologica.wordpress.com/2008/09/03/sociologia-de-la-comida/>

Influencia De La Psicología En La Gastronomía - Monografías Plus ...

<https://www.monografias.com/.../Influencia-De-La-Psicologia-En-La-Gastronomia-PK...>

Psicología y Nutrición: el vínculo entre emoción y alimentación:

<https://psicologiaymente.com/nutricion/psicologia-nutricion-alimentacion-emocional>

Bajado: 25/02/19

Unidad 3: Dispositivos antropológicos: la razón diet-ética. El omnívoro hedónico. Cocinar ideas: filosofía y gastronomía. La gastronomía en la historia de la filosofía. Modernidad: el cuidado por el alimento de la máquina corporal. Siglo XXI: incertidumbre y oferta gastronómica. Hambre emocional y estrés. La receta culinaria: cuerpos que prescriben, cuerpos que obedecen. Cocinar, un acto de implicancias antropológicas. La

Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION

Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA

Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA



ANEXO II (Resolución N° 201/2019-CD)

gastronomía entra al consultorio: la cultura del autocuidado. Síntesis: somos lo que comemos.

Objetivos específicos:

- Valorar la repercusión antropológica de la expansión de la gastronomía occidental.
- Identificar tendencias del análisis filosófico de los factores socio-culturales que inciden en el encuentro paciente-odontólogo.

Bibliografía:

BARRANCOS MOONEY, J. (2000) Operatoria dental, Bs. As., Editorial Médica Panamericana

BRILLAT-SAVARIN, J. (2016) Fisiología del gusto, Madrid, Evergreen.

CAROU, M. (2016) Filosofía gourmet, Bs. As., Editorial Heterónomos.

DIAZ, E. (2009) Posmodernidad, Bs. As., Editorial Biblos.

ESPINAL PEREZ, C. (2011) Situación del hombre en el mundo, Bs. As., Prometeo Libros.

KATZ, M. (2016) Somos lo que comemos, Bs. As., Aguilar.

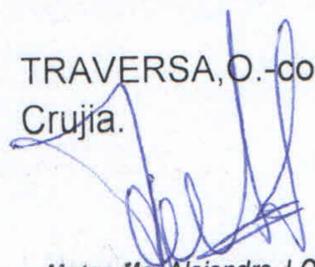
LIPOVETSKY, G. (2011) El sujeto hipermoderno, Bs. As., Anagrama.

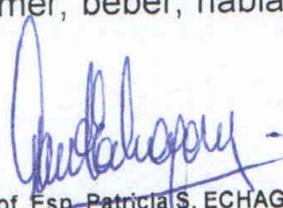
NIEVA, B, FONSECA, M. (1998) Diferentes perspectivas y enfoques investigativos en torno al proceso salud-enfermedad, en Revista Odontológica. Volumen XIX No.1. Universidad Nacional. Santa Fé de Bogotá.

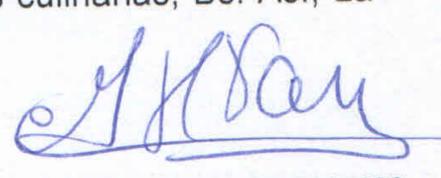
RIGOTTI, F. (1999) Filosofía en la cocina, Madrid, Herder.

PAYARES, C. (1992) Salud oral o las paradojas de la práctica odontológica, en Revista Facultad de Odontología. Universidad de Antioquia. 1992;3(2).

TRAVERSA, O.-coord.- (2011) Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias, Bs. As., La Crujía.


Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION


Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA


Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA



ANEXO II (Resolución N° 201/2019-CD)

WEINGAST, S. (2010) Simbolismo y gestualidad en el cuerpo humano, Bs. As., Letra Viva.

Webgrafía:

Eterna Cadencia - Filosofía y gastronomía: la razón dietética

<https://www.eternacadencia.com.ar/.../filosofia-y-gastronomia-la-razon-dietetica.html>

FUNDAMENTOS Y FILOSOFÍA DE LA GASTRONOMÍA - copia - Scribd

<https://es.scribd.com/.../FUNDAMENTOS-Y-FILOSOFIA-DE-LA-GASTRONOMIA-c...>

Filosofía culinaria | CyC

blog.cocinaycomparte.com/filosofia-culinaria/

Travesuras Gastronómicas: Filosofía Gastronómica

travesurasgastronomicas.blogspot.com/p/filosofia-gastronomica.html

Bajado: 25/02/19

6. Estrategia de Enseñanza:

Para asegurar el proceso de aprendizaje de los estudiantes se ha seleccionado la promoción del pensamiento de nivel superior y crítico. Desde el punto de vista didáctico se han elegido distintos modelos de procesamiento de la información, con el fin de facilitar el aprendizaje de contenidos conceptuales, al mismo tiempo que la práctica de habilidades de pensamiento y de contenidos actitudinales.

Los recursos básicos apuntan al aprendizaje de habilidades en la búsqueda de información; habilidad de asimilación de la información; habilidades creativas y habilidades analíticas; habilidades de comunicación y habilidades metacognitivas.

7. Recursos para el Aprendizaje:

1. Recursos de apoyo para la enseñanza de contenidos teóricos – prácticos:

- a. Sitios en internet
- b. Material de apoyo de la Cátedra
- c. Libros de texto

2. Materiales de Mediación del aprendizaje

- a. Documentos escritos por los docentes de la asignatura

Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION

Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA

Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA



ANEXO II (Resolución N° 201/2019-CD)

- b. Guías de orientación
 - c. Guías de estudios
 - d. Bibliografía indicada
3. Recursos tecnológicos utilizados
Equipo multimedia

8. Estrategia de Evaluación del Aprendizaje:

Enfoque de la evaluación:

Evaluación de contenidos: las actividades de evaluación son acordes al proceso de enseñanza – aprendizaje. La evaluación permanente posibilita no sólo una medición del rendimiento del alumno, sino información significativa y cualitativa sobre las dificultades del aprendizaje.

Modalidad de cursado: Actividad presencial: catorce encuentros de dos horas-reloj con clase teórica y actividades prácticas. Elaboración de Trabajos Prácticos, Monografía y producción multimedia (Informe Final): diez horas-reloj. Aula virtual: dos horas. Encuentro de síntesis con propietario de emprendimiento gastronómico (optativo): dos horas. Horarios de consulta: los correspondientes al horario de la Cátedra de Antropología Filosófica.

Requisitos para su aprobación:

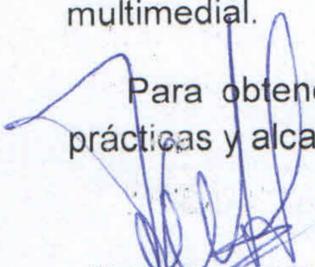
Evaluación de contenidos conceptuales: los alumnos serán evaluados de manera permanente, con lista de cotejo, para obtener información significativa y cualitativa sobre progresos y dificultades de aprendizaje.

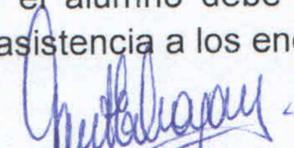
Evaluación de procedimientos: se pondrá énfasis en la adquisición de metodologías para favorecer el aprendizaje interactivo y grupal.

Evaluación de actitudes: el enfoque filosófico, en relación con la Odontología, favorece el desarrollo de capacidades para mejorar la relación profesional-paciente, por lo que se evaluará los contenidos referidos a la autoestima y la comprensión adecuada del rol profesional.

La asistencia se controla en una planilla junto a la calificación de las distintas actividades. Se pondera el desarrollo alcanzado a nivel conceptual, procedimental y actitudinal, contenidos que se integran en un Trabajo Final (monografía) y producción multimedial.

Para obtener la regularidad el alumno debe aprobar el 75% de las actividades prácticas y alcanzar un 80% de asistencia a los encuentros.


Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION


Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA


Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA



ANEXO II (Resolución N° 201/2019-CD)

Para acreditar este Curso, el alumno debe elaborar un Informe Final, que consta de una Monografía y producción multimedial sobre uno de los temas presentados y tratados en clase. Debe aprobar el Informe Final, que se expone de forma oral.

Carácter de la evaluaciones: es permanente. El desarrollo de las actividades de enseñanza - aprendizaje en las clases teóricas y prácticas tienen en cuenta la integración y la resignificación de los distintos temas en la elaboración de los materiales escritos solicitados.

La evaluación se basa en la ponderación del desarrollo alcanzado a nivel actitudinal, procedimental y conceptual. Se realizan evaluaciones periódicas (Trabajos Prácticos) y Evaluación integral final.

.....
Firma del Profesor Titular

Mgter. Ma. Alejandra LOPEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION

Prof. Esp. Patricia S. ECHAGARAY
SECRETARIA ACADÉMICA

Prof. Dra. Ma. Del C. Patricia DI NASSO
DECANA