

NO MEDICAL PROPERTY AND ADDRESS OF THE PROPERTY OF THE PROPERT	NAME AND POST OF THE PARTY OF T	SUPPLY RESIDENT PROPERTY OF SELECTION OF SEL	except with the property of the party of the	AND AND AND ADDRESS OF	producerus yerformanine a anneae a bha
diferentes	situa	ciones	fisio	patol	ógicas.

Soporte nutricional oral, enteral y parenteral. Interacción fármaconutriente.

#### **Nutrición Comunitaria**

Nutrición en Salud Pública. Proceso salud - enfermedad. Determinantes biopsicosociales de la salud. Promoción de la salud: enfoques, niveles y estrategias. Sistemas y modelos de atención de la salud. Atención primaria de la salud. Políticas de salud, bienestar y desarrollo humano. Saneamiento ambiental y entornos saludables. Derecho a la alimentación. Rol del Licenciado en Nutrición en la salud comunitaria.

Políticas alimentarias. Las políticas sociales y de salud en Argentina y Latinoamérica. Epidemiología nutricional. Método epidemiológico. Medición del estado de salud de la población. Indicadores. Encuestas alimentarias. Sistemas de vigilancia de la situación alimentario - nutricional. Análisis de los problemas alimentarios y nutricionales prevalentes. Perfiles nutricionales.

### Administración y Gestión en Alimentación y Nutrición

Concepto de administración y gestión. Funciones: Planificación, Organización, Dirección, Gestión de recursos humanos, Evaluación. Planificación de unidades técnicas de Alimentación y Nutrición. Diseño de la planta física, equipamiento y procesos productivos. Costos y presupuesto. Sistemas de contrataciones y compras.

Administración de recursos. Auditoría y control de gestión y evaluación. Organización y diseño de las prestaciones: bienes y servicios. Normas de bio-seguridad y sistemas de calidad de los servicios.

#### Educación

Educación en el abordaje de los problemas alimentarionutricionales y su relación con el ejercicio profesional. Paradigmas educativos. Teorías sobre los procesos de aprendizaje y enseñanza. Abordaje metodológico: diseño y selección de técnicas y recursos didácticos.

The state of the s
Planificación de intervenciones educativas en nutrición individual,
grupal y comunitaria. Educación alimentario – nutricional en los
diferentes ámbitos del sistema educativo. Consejería alimentario –
nutricional: teorías, medios de comunicación social y sus
características. Estrategias de comunicación y marketing en
alimentación y nutrición.
Elaboración del protocolo de investigación, siguiendo el método
científico, contemplando diferentes enfoques metodológicos.
Ejecución del Plan de Trabajo.
Elaboración del informe escrito, presentación y divulgación de los
resultados.

### PRACTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS

# Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios de Alimentación

- Integración en actividades asistenciales programadas para responder a las necesidades y demandas de la población atendida.
- Integración en equipos interdisciplinarios.
- Participación activa en el diagnóstico de los problemas alimentario—nutricionales de las personas asistidas.
- Intervención en procesos de capacitación en servicio de recursos humanos.
- Participación en las etapas del proceso administrativo.
- Elaboración de planes alimentarios normales y dietoterápicos.
- Seguimiento de la evolución del tratamiento dietético y del estado nutricional.
- Educación alimentario nutricional a pacientes y familias.
- Evaluación de calidad e inocuidad de alimentos en todas las etapas.

### Prácticas en Nutrición Comunitaria

- Realización de acciones de promoción y prevención de enfermedades prevalentes en nutrición.
- Participación en la valoración del estado nutricional de la población.
- Participación en la planificación, ejecución y evaluación de intervenciones de nutrición, como miembro de un equipo interdisciplinario.
- Realización de educación alimentaría y nutricional.

110



### CARGA HORARIA MINIMA PARA LAS CARRERAS DE LICENCIATURA EN NUTRICION

Se define una carga horaria total mínima de **tres mil quinientas (3500) horas** áulicas y extra áulicas. Las horas deberán ser: teóricas, teórico-prácticas, prácticas tutoreadas y prácticas profesionales supervisadas

En el Cuadro 1 se muestra la distribución de la carga horaria mínima por área. De las 3500 horas mínimas totales, aproximadamente el 30% corresponden al área de formación básica (1050 hs), el 55 % a la formación profesional (1925 hs) y el 15% a la práctica profesional supervisada (525 hs).

Cuadro 1

Carga horaria total del Plan de Estudios según área de formación

Áreas		Carga horaria mínima (en hs)	
1.	Formación básica	1050	
2.	Formación profesional	1925	
3.	Práctica profesional supervisada	525	
	TOTAL	3500	

A la formación teórica se le asigna un mínimo de 1660 horas, que equivalen al 47% del total de horas del plan de estudios. La distribución aproximada por área de formación se discrimina en el Cuadro 2.



## Cuadro 2 Carga horaria TEORICA del Plan de Estudios

	Áreas	Carga horaria mínima (en hs)
_	Formación básica	740
_	Formación profesional	820
_	Práctica profesional supervisada	100
***************************************	TOTALES	1660

### CRITERIOS SOBRE LA INTENSIDAD DE LA FORMACION PRÁCTICA

Se entenderá por actividades prácticas en todo el plan de estudios, a aquéllas que se centran en el desarrollo de destrezas y habilidades tales como: análisis de casos, resolución de tareas con simuladores escritos y con pacientes / poblaciones destinatarias simuladas y reales, realización de trabajos monográficos, actividades experimentales en laboratorio, encuestas, trabajo de campo, entrevistas, mediciones y evaluaciones antropométricas, realización de planes alimentarios, y todo lo que implique la aplicación del conocimiento teórico al ejercicio profesional.

Se prevé una carga horaria mínima de 1840 hs prácticas.

Los programas de las asignaturas deberán especificar claramente la naturaleza de las actividades prácticas que desarrollarán. A continuación se detalla la carga horaria mínima de la formación práctica atribuida a cada área:



### Cuadro 3:

Áreas	Carga horaria mínima	
	(en hs)	
<ul> <li>Formación básica</li> </ul>	320	
<ul> <li>Formación profesional</li> </ul>	1100	
<ul><li>Práctica profesional supervisada</li></ul>	420	
TOTAL	1840	

Carga horaria de la formación práctica del Plan de Estudios según área

En todos los casos las actividades prácticas deberán ser planificadas, supervisadas y evaluadas.

La planificación deberá realizarse teniendo como meta la adquisición en el alumno de las habilidades, destrezas y actitudes que se proponen como cualidades necesarias del graduado, en base al perfil profesional del licenciado en nutrición. Se deberá garantizar en esta planificación una relación docente-alumno adecuada para alcanzar las metas propuestas

La supervisión y la evaluación de las actividades prácticas deberán ser sistemática y constituir un proceso permanente que involucre al docente y al alumno. Implica la búsqueda de información a través de diferentes instrumentos y/o técnicas, la interpretación de los resultados obtenidos y la consecuente toma de decisiones para optimizar los procesos de enseñanza y aprendizaje

Las actividades correspondientes a la formación práctica deberán ser realizadas en ámbitos adecuados tales como aulas, gabinetes informáticos, laboratorios, laboratorios de alimentos, centros de documentación e información, establecimientos productivos y otros relacionados con el campo profesional.

Las prácticas profesionales supervisadas tendrán como meta fortalecer adquisición en el alumno de competencias específicas de la disciplina acordes al perfil profesional y también competencias generales tales como habilidades de comunicación, adquisición de pensamiento crítico y globalizado, habilidad para la resolución de problemas, integración en los equipos de trabajo, sensibilidad social y formación y consistencia ética. Serán supervisadas en forma sistemática por un docente de la carrera.

Las unidades académicas deberán realizar convenios con las instituciones donde se realicen las prácticas profesionales supervisadas en las que se aseguren las condiciones adecuadas de recursos humanos para la docencia, infraestructura, instrumentos y normativas de funcionamiento que garanticen el aprendizaje de los contenidos procedimentales.

#### TRABAJO FINAL O TESINA

La elaboración de un trabajo final o tesina se incluye en el plan de estudios con el propósito de que los alumnos realicen el diseño y desarrollo de un trabajo de investigación de licenciatura, a nivel individual o en pequeños grupos, sobre un tema pertinente al campo de las ciencia de la nutrición y que responda a los propósitos generales de la carrera. Deberá aportar un enfoque original sobre temas relacionados a la problemática alimentario – nutricional, considerando los límites que impone la circunstancia de que los autores están cursando aún su formación de grado. Se aceptarán diferentes procedimientos de investigación que se adecuen al rigor científico y la metodología cuantitativa y / o cualitativa o de revisión bibliográfica, que respondan al paradigma en el cual se enmarca el trabajo de investigación. Durante el desarrollo del trabajo los alumnos contarán con el asesoramiento y supervisión de docentes tutores. Las horas prácticas previstas para este trabajo final no deberán ser menores a las 120 horas.

ESTANDARES PARA LA ACREDITACIÓN DE LAS CARRERAS DE LICENCIATURA EN NUTRICION

### I CONTEXTO INSTITUCIONAL

- Las universidades o institutos universitarios en los que se desarrolla la Licenciatura en Nutrición deben cumplir con lo establecido en la Ley de Educación Superior.
- La institución debe tener definidas y desarrollar políticas institucionales en los campos:
  - a. investigación científica
  - b. académico, pedagógico y docencia
  - c. extensión, cooperación interinstitucional, difusión del conocimiento y vinculación con el medio
- 3. La institución universitaria debe promover la vinculación con organizaciones: civiles, profesionales, entidades públicas y/o privadas estableciendo convenios y/o acuerdos que aseguren un marco para las actividades a realizar.
- 4. La carrera de Nutrición debe ser coherente con la misión, propósitos y objetivos institucionales.
- 5. La carrera debe contar con una organización y conducción académica y administrativa que le permita alcanzar los objetivos y el perfil profesional que se ha propuesto. Las funciones deben estar claramente identificadas y distribuidas.
- 6. Deben existir instancias institucionalizadas responsables del diseño y seguimiento de la implementación del plan de estudios y su revisión periódica, que garanticen el cumplimiento del perfil del graduado.
- 7. El responsable académico, debe poseer titulo de grado de Licenciado en Nutrición y acreditar antecedentes y dedicación compatibles con la naturaleza del cargo.
- 8. Los sistemas de registro y procesamiento de información y los canales de comunicación deben ser seguros, confiables, eficientes y actualizados.