

9. Debe asegurarse el resguardo de las constancias de la actuación académica y las actas de examen de los alumnos.
10. El personal administrativo debe ser competente y acorde con la organización académica.

II. PLAN DE ESTUDIOS Y FORMACION

1. El plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición debe tener como objetivo la formación de profesionales que respondan a las características del perfil profesional.
2. Las condiciones de ingreso, permanencia, el plan de estudios, sus objetivos, funcionamiento y reglamentaciones deben estar explícitamente definidos y ser de público conocimiento.
3. Debe existir correspondencia entre la formación brindada, la denominación del título que se otorga y los alcances para los que el título habilita.
4. El plan de estudios de la Carrera debe cumplir con los contenidos curriculares básicos, la carga horaria mínima y la intensidad de la formación práctica.
5. El plan de estudios de la carrera debe tener una organización curricular en asignaturas, módulos o actividades curriculares que aseguren la integración horizontal y vertical de los contenidos.
6. Los programas de las distintas obligaciones académicas deben explicitar fundamentos, objetivos, contenidos, propuesta metodológica y descripción de las actividades teóricas y prácticas, carga horaria, bibliografía, formas de evaluación y requisitos de aprobación. Todos los componentes deben guardar coherencia entre sí.
7. El plan de estudios debe incluir instancias de prácticas profesionales supervisadas, las cuales se deben realizar en ámbitos asistenciales y comunitarios que, en su conjunto, ofrezcan toda la gama de actividades en las áreas de nutrición clínica y de administración de servicios de alimentación y nutrición comunitaria.

8. La práctica profesional supervisada y evaluada, debe realizarse una vez que los alumnos hayan aprobado las asignaturas y/o módulos en los que el estudiante adquiere conocimientos, actitudes y destrezas consignadas en los contenidos básicos, indispensables para la práctica profesional específica.
9. Debe garantizarse un mínimo de carga horaria total de 3.500 horas.
10. El plan de estudios de la carrera debe establecer los contenidos curriculares básicos obligatorios, los que estarán acompañados con la especificación de los ámbitos de aprendizaje, la metodología para la enseñanza y el tipo de práctica correspondiente.
11. La carga horaria para la práctica profesional supervisada, debe ser de un mínimo de 525 horas, de las cuales deben corresponder un 80% como mínimo a la formación práctica.
12. Se entenderá por actividades prácticas en todo el plan de estudios al desarrollo de destrezas y habilidades, análisis de casos, actividades experimentales en laboratorio, encuestas, observación y todo lo que implique la aplicación del conocimiento.
13. Las actividades de formación práctica deben ser planificadas, supervisadas y evaluadas en forma congruente con los propósitos generales del plan de estudios y perfil del profesional que se desea formar, promoviendo la integración de las diferentes áreas de formación.
14. Se debería ofrecer un menú de asignaturas optativas y/o electivas dentro de la carga horaria mínima, a fin de facilitar la profundización o ampliación de conocimiento y /o la adquisición de habilidades y destrezas, de utilidad en la formación del licenciado en nutrición.

III. CUERPO ACADÉMICO

1. La Licenciatura en Nutrición debe contar con un plantel docente en número y composición adecuado, que garantice las actividades de docencia, investigación y extensión programadas.
2. El Cuerpo Docente debe acreditar formación y antecedentes adecuados a las funciones que desempeña.
3. El ingreso y la permanencia en la docencia deben regirse por mecanismos que garanticen la idoneidad del cuerpo académico.
4. La trayectoria académica y la formación profesional de los docentes deben estar documentadas y actualizadas y ser adecuadas a las funciones que desempeñan.

IV. ALUMNOS Y GRADUADOS

1. La institución universitaria debe explicitar los requisitos de ingreso, permanencia y titulación de los estudiantes, de acuerdo con las normas vigentes en el marco institucional y de la Ley de Educación Superior.
2. Debe existir un registro del seguimiento efectivo del estudiante en cuanto a su desempeño académico.
3. La unidad académica deberá contar con instancias de orientación y apoyo de los estudiantes que faciliten su permanencia y adecuado rendimiento.
4. El resultado de las actuaciones de los estudiantes debe integrarse en un legajo o registro, quedando disponible su utilización para docentes y autoridades.
5. La carrera deberá desarrollar instancias de incorporación de los alumnos a actividades de docencia, investigación y extensión que propendan a la formación continua.
6. Debe existir un registro de los graduados, manteniendo con ellos una comunicación periódica.
7. La carrera deberá favorecer la participación de los graduados en las diferentes actividades de la institución.

V. INFRAESTRUCTURA Y RECURSOS MATERIALES

1. La carrera licenciatura en Nutrición debe asegurar ámbitos de enseñanza que garanticen un ambiente favorable al trabajo intelectual y práctico de docentes y estudiantes.
2. La infraestructura edilicia debe incluir aulas, oficinas, y espacios para el normal desarrollo de las actividades de gestión, docencia, extensión e investigación.
3. La licenciatura en Nutrición debe prever mecanismos de planificación, con programas de asignación de recursos para el desarrollo de las actividades académicas en consonancia con las exigencias del plan de estudios y de la evolución del conocimiento científico.
4. La carrera de licenciatura en Nutrición debe tener acceso a centros de información y biblioteca actualizados que dispongan de un acervo bibliográfico pertinente y variado.
5. La Institución deberá facilitar el acceso a equipamiento informático y redes de información para docentes y alumnos, acorde a las necesidades y características de la carrera.

BIBLIOGRAFÍA

- Comisión de Estudios sobre Programas Académicos en Nutrición y Dietética de América Latina (CEPANDAL). LA FORMACIÓN ACTUAL DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN AMÉRICA LATINA Y SU PROYECCIÓN HACIA EL AÑO 2000. Memoria de la IV Reunión de CEPANDAL. Washington, D.C; Organización Panamericana de la Salud; 1991.
- Bourges H, Bengoa J, O'Donnell A. HISTORIAS DE LA NUTRICIÓN EN AMÉRICA LATINA. Publicación de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición. 2003.
- European Federation of the Associations of Dietitians. Competencias de la dietética en Europa y sus indicadores de ejercicio a alcanzar para la obtención del grado y ejercicio de la profesión de dietista. Marzo 2009 <http://www.thematicnetworkdietetics.eu/everyone/2980>
- Labrana T, A María; Durán F, Eliana y Soto A, Delia. COMPETENCIAS DEL NUTRICIONISTA EN EL ÁMBITO DE ATENCIÓN PRIMARIA DE SALUD. Rev. chil. nutr. 2005, vol.32, n.3: 239-246
- Ministerio de Educación. Secretaría de Políticas Educativas. LEY DE EDUCACIÓN SUPERIOR NRO 24. 521. Boletín Oficial Nro 28.304. Agosto 1995.
- Ministerio de Cultura y Educación. Resolución Ministerial Nro 6/1997. CARGA HORARIA DE CARRERAS DE GRADO. <http://www.coneau.edu.ar/archivos/536.pdf>
- Ministerio de Cultura y Educación. Resolución Ministerial 565/04. ESTÁNDARES DE ACREDITACIÓN BIOQUÍMICA. <http://www.coneau.edu.ar/archivos/557.pdf>
- Ministerio de Cultura y Educación. Resolución Ministerial 1314/07. CRITERIOS PARA LA ACREDITACIÓN DE MEDICINA. <http://www.coneau.edu.ar/archivos/1417.pdf>
- Ministerio de Cultura y Educación. Resolución Ministerial 343/09. APRUEBA CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS, CARGA HORARIA, CRITERIOS DE INTENSIDAD DE LA FORMACIÓN PRÁCTICA Y LOS ESTÁNDARES PARA LA ACREDITACIÓN DE LAS CARRERAS CORRESPONDIENTES A LOS TÍTULOS DE PSICÓLOGO Y LICENCIADO EN PSICOLOGÍA <http://www.colegiodepsicologos.org.ar/info/general/general.htm>
- Ministerio de Salud. ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y SALUD. Documento de Resultados.2007. <http://www.msal.gov.ar/html/Site/ennys/site/default.asp>
- Ministerio de Educación de la Nación, España. Luján Castro J, Azcutia J EVALUACIÓN DE CENTROS DOCENTES. EL PLAN EVA. Centro de Publicaciones Secretaría General Técnica. Madrid, 1996

AS.E.U.N.R.A
*Asociación de Escuelas Universitarias
de Nutrición de la República Argentina*

NOTA EXT. N° 121



Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 9 de febrero de 2011

MINISTERIO DE EDUCACION
DIRECCION DE DESPACHO
REFOLIADO N° 121

Señor
Secretario de Políticas Universitarias
Médico Veterinario Alberto Dibbern

S. _____ / _____ D.

Nos dirigimos a Ud. representando a la Asociación de Escuelas Universitarias de Nutrición de la República Argentina, y a la Unidad de Vinculación Académica en Nutrición, para hacer entrega del Anexo en el que se incluye la vinculación entre actividad riesgosa y los contenidos curriculares propuestos, en relación al documento que solicita la incorporación del título de Licenciado en Nutrición al régimen del artículo 43 de la Ley de Educación Superior.

Dicho documento fue reformulado en base a las observaciones realizadas por la DNGU a la presentación efectuada en el año 2008 (Ref. Exp. Nro.9223/08) y presentado para su consideración con fecha 17 de noviembre de 2010.

Agradeciendo la atención brindada a este tema, saludamos muy cordialmente,

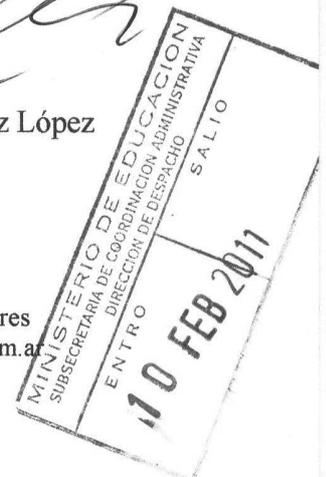
Lic. María Angélica Nadal
Secretaria

Dra. Laura Beatriz López
Presidente

Presidencia ASEUNRA – Periodo 2009-2011

Escuela de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad de Buenos Aires
M. T. de Alvear 2202 - 4° piso.- C.P.C1122AAJ - Ciudad Autónoma de Buenos Aires
T.E. 4508-3857 / 3871

e-mail: aseunra@yahoo.com.ar





CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION

Vinculación entre actividad profesional riesgosa y contenidos curriculares propuestos

ACTIVIDADES RESERVADAS AL TITULO DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN		RIESGO DIRECTO QUE PRODUCE	CONTENIDOS CURRICULARES BASICOS
1	Programar, realizar, monitorear, y evaluar planes alimentarios, individuales y/o comunitarios en base al diagnóstico alimentario/nutricional, destinados a la promoción de la salud y prevención del riesgo de contraer enfermedades.	Deficiente adecuación de los planes de alimentación a individuos o colectividades sanas, ocasionan deterioro a la salud	Conceptos generales sobre el cuerpo humano y sus funciones. Función de nutrición. Composición química de los alimentos. Cultura alimentaria. Proceso de salud-enfermedad. Epidemiología nutricional. Evaluación alimentaria nutricional. Necesidades nutricionales en diferentes grupos etáreos y situaciones biológicas. Prescripción y realización del plan de alimentación.
2	Realizar el tratamiento dietético que abarca la anamnesis alimentaria, la evaluación del estado nutricional, la determinación de las necesidades nutricionales, el diseño del plan de alimentación y su seguimiento en individuos y poblaciones enfermas, según la prescripción y/o diagnóstico médico con la finalidad de rehabilitar la salud.	Afecta la recuperación de la salud humana y/o el control de las enfermedades o agrava la evolución del cuadro clínico.	Epidemiología nutricional y la totalidad de los contenidos de los ejes temáticos: Cuerpo Humano, Fundamentos de Nutrición y Alimentación, Nutrición en el ciclo vital, Nutrición Clínica.
3	Evaluar la situación alimentario-nutricional a nivel individual y/o poblacional diseñando y utilizando instrumentos específicos.	Diagnósticos nutricionales inadecuados. Con posibilidades de realizar intervenciones perjudiciales para la salud. A nivel poblacional induciría a gastos no racionales de recursos en el sector salud	La totalidad del eje temático Nutrición Comunitaria. Métodos para la evaluación alimentaria y nutricional Epidemiología general y nutricional.

4	Formular los contenidos de guías alimentarias para diferentes grupos poblacionales	Difusión de información no científica sobre alimentación y nutrición que redunde en deterioro de la salud	<p>Sociedad y cultura. Evolución de los grupos sociales y alimentación. Estratos sociales y consumo. Funciones antropológica y social del alimento. Simbolismos y cultura alimentaria. Epidemiología nutricional</p> <p>La totalidad de los Ejes: Nutrición en el Ciclo Vital y Nutrición Clínica.</p> <p>Intervenciones educativas en nutrición a nivel grupal y comunitaria. Consejería nutricional. Estrategias de comunicación.</p>
5	Ejercer como profesional responsable de los servicios de alimentación y nutrición en Instituciones públicas, privadas o de la seguridad social en todos los ámbitos municipal, provincial o nacional	Prestación inadecuada de los Servicios de Alimentación y Nutrición en aspectos relacionados con la salud de los beneficiarios como con el uso de los recursos disponibles.	<p>La totalidad de los contenidos de los ejes: Administración y Gestión en Alimentación y Nutrición.</p> <p>Nutrición en el ciclo vital.</p> <p>Nutrición clínica</p>
6	Administrar, gestionar y auditar Unidades Técnicas de producción y servicios de comidas normales y/o dietoterápicas, con el objeto de brindar atención alimentaria nutricional a la población que asisten.	Oferta de productos/servicios sin calidad nutricional para satisfacer las necesidades de los beneficiarios.	La totalidad de los contenidos del eje Administración y Gestión en Alimentación y Nutrición. Además de los contenidos de Nutrición en el Ciclo Vital, Nutrición Clínica. Fundamentos de nutrición y alimentación y el eje Alimentos.
7	Planificar, organizar, monitorear y evaluar programas de educación alimentaria nutricional en los diferentes ámbitos del Universo Educativo en forma interdisciplinaria	La difusión de mensajes erróneos, contradictorios y/o engañosos limita la posibilidad de los ciudadanos de asumir responsablemente el autocuidado de la salud.	La totalidad de los contenidos del eje Educación.

8	Asesorar desde la perspectiva nutricional en el desarrollo, aplicabilidad y formas de consumo de productos alimenticios y/o alimentos para fines especiales.	Desarrollo y consumo indiscriminado de productos alimenticios que no cumplen una función de nutrición o que resulten perjudiciales para la salud.	La totalidad del eje Alimentos. Epidemiología nutricional. Cultura alimentaria. Economía alimentaria.
9	Participar en la planificación, organización, monitoreo y evaluación de la intervención alimentario nutricional en políticas, planes y programas vinculados con la seguridad alimentaria y nutricional de la población, como también en situaciones de emergencia y catástrofe.	Limita el acceso a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, perjudicando la salud y nutrición de los grupos de mayor vulnerabilidad.	La totalidad de los Ejes: Nutrición Comunitaria; Sociedad, Cultura y Nutrición Administración y Gestión en Alimentación y Nutrición
10	Planificar, conducir y supervisar programas de formación, y evaluación académica y profesional en los que se aborden actividades reservadas al título.	Formar profesionales sin competencias específicas al perfil profesional del Licenciado en Nutrición.	La totalidad de los Ejes: Administración y Gestión y Educación Ética y deontología. Marco Legal de la Profesión
11	Asesorar, auditar, arbitrar y peritar en aspectos relacionados con la alimentación y la nutrición humana en los cuerpos legislativos y judiciales y otros organismos públicos y privados.	Carencia de aspectos alimentarios y nutricionales de las personas y de calidad de los Servicios en las regulaciones del Estado.	Los contenidos específicos de la disciplina abordados en el Área Profesional Ética. Principios, reglas y valores. Derechos de los sujetos, grupos, comunidades y profesionales de la salud. Deontología. Marco legal de la profesión en la República Argentina y del MERCOSUR
12	Realizar estudios e investigaciones en las áreas reservadas al título.	Ausencia de información científica en los aspectos vinculados a la alimentación y nutrición, sobre la realidad local, regional y nacional con la consecuente aplicación de modelos foráneos.	La totalidad de los ejes : Introducción a la Investigación en Nutrición e Investigación aplicada
13	Asesorar en la redacción de códigos, reglamentos y todo texto legal relacionado con la disciplina.	Aplicación de normas que no contemplen los aspectos alimentario/nutricionales establecidos en acuerdo con el cuerpo teórico y la evidencia científica	Ética y Deontología. Los contenidos específicos de la disciplina abordados en el Área Profesional