

NOTA EXT. Nº: 005378/10

SP 5/10



Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 17 de noviembre de 2010

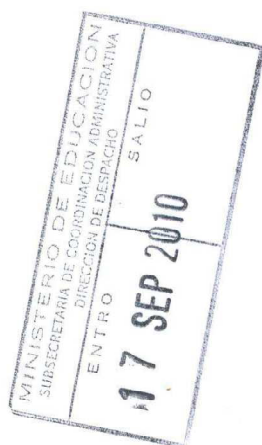
Señor
Secretario de Políticas Universitarias
Médico Veterinario Alberto Dibbern

S. _____ / _____ D.

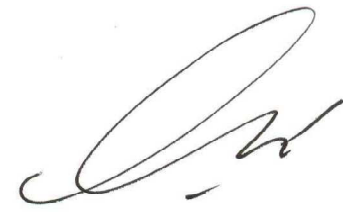
Nos dirigimos a Ud. representando a la Asociación de Escuelas Universitarias de Nutrición de la República Argentina, y a la Unidad de Vinculación Académica en Nutrición, para hacer entrega del documento que solicita la incorporación del título de Licenciado en Nutrición al régimen del artículo 43 de la Ley de Educación Superior.

El mismo fue reformulado en base a las observaciones realizadas por la DNGU a la presentación efectuada en el año 2008 (Ref. Exp. Nro.9223/08).

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 - 4º 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

Solicitud de Inclusión en el Artículo 43 de la
Ley de Educación Superior

Asociación de Escuelas Universitarias de Nutrición de la
República Argentina (ASEUNRA)

Unidad de Vinculación Académica en Nutrición (UVAN)

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Septiembre de 2010



INDICE

INTRODUCCION.....	3
PERFIL PROFESIONAL	5
ACTIVIDADES RESERVADAS AL TITULO DE LICENCIADO EN NUTRICION.....	6
AREAS DE FORMACION, EJES TEMATICOS Y CONTENIDOS CURRICULARES BASICOS	8
CARGA HORARIA MINIMA PARA LAS CARRERAS DE LICENCIATURA EN NUTRICION	17
CRITERIOS SOBRE LA INTENSIDAD DE LA FORMACION PRÁCTICA.....	18
ESTANDARES PARA LA ACREDITACIÓN DE LAS CARRERAS DE LICENCIATURA EN NUTRICION	21
BIBLIOGRAFÍA.....	26

INTRODUCCION

La alimentación y la nutrición son componentes esenciales de la salud, el bienestar, la calidad de vida y el desarrollo humano y social de la población, que desde un enfoque más integral permite el acceso y ejercicio del derecho a una ciudadanía plena para toda la población.

En los últimos años, la República Argentina está atravesando un proceso de transición alimentario - nutricional caracterizada por cambios en los patrones alimentarios y epidemiológico -nutricionales que se dan como consecuencia de factores demográficos, socioeconómicos y ambientales. Las enfermedades crónico-degenerativas como la diabetes, obesidad, hipertensión, enfermedad cardiovascular, cáncer y osteoporosis ocupan un lugar prioritario en las acciones de salud y la mayoría de ellas están relacionadas en algún grado con los patrones de selección de alimentos. Además, la información proveniente de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (2007), demuestra que parte de la población, especialmente los grupos vulnerables presentan también riesgo de sufrir carencias nutricionales específicas, asociadas a ingestas deficientes de hierro, calcio, vitamina C y en menor medida vitamina A.

La actuación en situaciones relacionadas con la alimentación y nutrición por parte de licenciados en nutrición con una formación de grado que no responda a los estándares requeridos pone a la población en situaciones de riesgo de desarrollar enfermedades por déficit o excesos nutricionales o enfermedades transmitidas por alimentos. En el caso particular de las personas enfermas, las privaría de un tratamiento nutricional oportuno y adecuado que contribuya al control de la enfermedad o la recuperación de la salud.

Desde esta perspectiva, es que se considera que la formación de profesionales de la nutrición cuya misión es promover el bienestar nutricional debe ser regulada por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior para que sea considerada carrera de interés público.

Los responsables de Carreras de Licenciatura en Nutrición para llevar a cabo esta propuesta y teniendo en cuenta la sugerencia del Consejo de Rectores de

Universidades Privadas (CRUP), constituyeron un grupo de trabajo ad hoc. denominado Unidad de Vinculación Académica de Nutrición (UVAN) que conjuntamente con ASEUNRA llevaron adelante esta tarea.

En base a las observaciones realizadas por la Dirección Nacional de Gestión Universitaria (DNGU) a la presentación efectuada en el año 2008 (Ref. Expediente Nro 9223/08), se ha debatido y consensado un conjunto de saberes, habilidades, destrezas, actitudes y aptitudes que deberán ser adquiridas y construidas por los estudiantes en el transcurso de la carrera para lograr las competencias profesionales que garantizan un desempeño oportuno y eficaz de las actividades reservadas al título.

Los contenidos de esta presentación fueron elaborados en base al consenso de los representantes de las carreras en tres reuniones plenarias llevadas a cabo con fechas, 5 y 6 de noviembre de 2009 en la Universidad J. A. Maza de la ciudad de Mendoza, 18 y 19 de marzo de 2010 en la Universidad Maimónides y el 20 y 21 de mayo de 2010 en el Instituto Universitario Fundación H. A. Barceló, ambas en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Las Unidades Académicas de Nutrición que participan de esta revisión académica-profesional son:

1. Universidad Abierta Interamericana
2. Universidad Adventista del Plata
3. Universidad de Belgrano
4. Universidad Católica de Cuyo (sede San Juan)
5. Universidad Católica de Cuyo (sede Río Cuarto)
6. Universidad Católica de Córdoba
7. Universidad Católica de La Plata
8. Universidad de la Cuenca del Plata
9. Universidad del Centro Educativo Latinoamericano
10. Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales
11. Universidad Concepción de Uruguay
12. Universidad FASTA
13. Universidad ISALUD

14. Universidad Maimónides
15. Universidad Nacional de Entre Ríos
16. Universidad Nacional del Litoral
17. Universidad Nacional de Córdoba
18. Universidad Nacional de Salta
19. Instituto Universitario de Ciencias de la Salud Barceló
20. Universidad Juan A. Maza-Mendoza
21. Universidad del Salvador
22. Universidad Santo Tomás de Aquino-Tucumán
23. Universidad de Buenos Aires

Se contó con la cooperación técnica de profesionales del Ministerio de Educación y referentes de las áreas de Educación y Acreditación Universitaria de las Universidades J. A. Maza, Belgrano, del Salvador y Fasta.

PERFIL PROFESIONAL

En Argentina se inicia la profesión en 1935 en el seno del Instituto Nacional de la Nutrición. El primer antecedente de formación universitaria se da en 1952 en la Universidad Nacional de Córdoba con el título de dietista y en 1974 en la Universidad Nacional de Salta se crea la primera Licenciatura en Nutrición del país. Actualmente la totalidad de los entes formadores otorgan el título de grado de licenciado en nutrición.

Toda creación de una carrera se funda en la necesidad social de formar un profesional competente basado en principios de integridad, ética, idoneidad, equidad, colaboración y solidaridad.



El perfil profesional del licenciado en nutrición se define como:

Es el profesional universitario con capacidades, saberes, habilidades, sólidos principios éticos, base científica y aptitudes, que le permiten actuar con responsabilidad social y contribuir con nuevos conocimientos para: la promoción, protección, tratamiento y rehabilitación de las problemáticas alimentario-nutricionales en las personas y poblaciones.

Está formado para desempeñarse en ámbitos como: salud, desarrollo social, medio ambiente, economía, industria alimentario-nutricional, educación y comunicación social, contribuyendo a prevenir, mantener y mejorar la calidad de vida de las personas y del ecosistema.

ACTIVIDADES RESERVADAS AL TITULO DE LICENCIADO EN NUTRICION

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.
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.
3. Evaluar la situación alimentario-nutricional a nivel individual y/o poblacional diseñando y utilizando instrumentos específicos.
4. Formular los contenidos de guías alimentarias para diferentes grupos poblacionales.
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.
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.

7. Planificar, organizar, monitorear y evaluar programas de educación alimentaria nutricional en los diferentes ámbitos del universo educativo en forma interdisciplinario.
8. Asesorar desde la perspectiva nutricional en el desarrollo, aplicabilidad y formas de consumo de productos alimenticios y/o alimentos para fines especiales.
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.
10. Planificar, conducir y supervisar programas de formación, y evaluación académica y profesional en los que se aborden actividades reservadas al título.
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.
12. Realizar estudios e investigaciones en las áreas reservadas al título.
13. Asesorar en la redacción de códigos, reglamentos y todo texto legal relacionado con la disciplina.

AREAS DE FORMACION, EJES TEMATICOS Y CONTENIDOS CURRICULARES BASICOS

Los contenidos curriculares básicos son los conocimientos esenciales que debe adquirir un profesional de la nutrición para desempeñarse con idoneidad en función del perfil del título habilitante, que aseguran las capacidades y aptitudes necesarias para el desarrollo profesional permanente

Se formularon en concordancia con el concepto de Core Currículo, organizado en tres áreas curriculares a las que les corresponden once ejes temáticos. Estas áreas de formación (básica, profesional y prácticas profesionales supervisadas) no solo incluyen la información teórica sino también las habilidades que se desean formar. No obstante permite que cada unidad académica formule su diseño del curriculum acorde al perfil del profesional deseado, contemplándose la necesaria flexibilidad curricular.

Cada una de las áreas temáticas es la división funcional para caracterizar la organización de un conjunto de contenidos, a fin de dar cumplimiento a objetivos comunes que tiendan a la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas del licenciado en nutrición.

Para la formación integral del licenciado en nutrición, no es suficiente incluir en las áreas, el estudio de la propia disciplina y el aporte de las ciencias químico-biológicas y de la salud, sino que también requiere del sustento de las ciencias sociales que le permitan al graduado comprender y explicarse el complejo fenómeno de la alimentación humana y los factores socio-histórico culturales y económicos que la condicionan y determinan.

Las áreas de formación son las siguientes:

1. **Formación Básica:** Corresponde al conocimiento de los procesos básicos de la ciencia de la nutrición relacionados con los aspectos bio-psico-sociales y éticos que sustenten la formación profesional. Incluye una división funcional para caracterizar el estudio del ser humano, los fundamentos básicos de alimentación y nutrición, herramientas conceptuales y metodológicas para la adquisición y comunicación del conocimiento.

2. **Formación Profesional:** Incluye los conocimientos teóricos, metodológicos, bioéticos e instrumentales específicos de la disciplina necesarios para su aplicación integral en las distintas áreas de práctica profesional. Abarca el estudio de los alimentos, la alimentación y nutrición en los diferentes ciclos de la vida, el tratamiento nutricional de las enfermedades, el abordaje de la nutrición comunitaria, las herramientas de administración y gestión de organizaciones y programas y la educación alimentario-nutricional como estrategia de prevención y tratamiento. Además comprende el desarrollo de un trabajo final integrador o tesina aplicando las herramientas básicas del método científico.

Asimismo, esta área de formación proporciona una oferta de asignaturas optativas/electivas, seleccionadas de acuerdo a las demandas sociales, laborales e interés del alumno que completan su formación profesional de acuerdo al perfil del egresado.

3. **Prácticas Profesionales Supervisadas:** Constituyen experiencias de aprendizaje en terreno orientadas a posibilitar la integración entre los conocimientos teóricos y los aconteceres cotidianos del ejercicio de la profesión, garantizando la adquisición, incremento y consolidación de procedimientos, habilidades y destrezas y el desarrollo de capacidades intelectuales, prácticas y sociales inherentes al quehacer profesional. Promueven el desarrollo del pensamiento crítico, la aplicación del lenguaje técnico, la integración al equipo de trabajo y una actitud ética en la relación del futuro profesional con el paciente y la comunidad, fundamento del sentido social de la profesión.

Los ejes temáticos que le corresponden a cada área curricular son los siguientes:

1. Formación Básica

- Cuerpo humano
- Fundamentos de nutrición y alimentación
- Introducción a la investigación en nutrición
- Sociedad, cultura y nutrición

2. Formación Profesional

- Alimentos
- Nutrición en el ciclo vital
- Nutrición comunitaria
- Nutrición clínica
- Administración y gestión en alimentación y nutrición
- Educación alimentaria nutricional
- Investigación aplicada (Tesina o Trabajo Final Integrador)

3. Prácticas Profesionales Supervisadas: que incluyan las áreas de Nutrición Clínica, Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición Comunitaria

En esta presentación, los contenidos curriculares básicos correspondientes a cada área se focalizaron en abarcar y profundizar los aspectos específicos de cada eje temático relacionados con la alimentación y nutrición humana, necesarios para adquirir las competencias derivadas de las actividades reservadas y en concordancia con el perfil profesional.

El listado de los once ejes temáticos y sus correspondientes contenidos curriculares básicos, no implica una imposición de nombres, de cantidad de materias, ni de una organización particular de las mismas, sino que constituye un ordenamiento operativo a efectos de organizar los contenidos curriculares básicos.

AREA de FORMACION BASICA

Ejes Temáticos	Contenidos Curriculares Básicos
<p>El Cuerpo Humano</p>	<p>Materia y energía. Agua. Soluciones. Ácidos y Bases. Compuestos orgánicos. Grupos funcionales. Estructura, comportamiento y funciones de las biomoléculas. Vías metabólicas. Principios de genética y biología molecular.</p> <p>Conceptos generales sobre el cuerpo humano, sus funciones y modo de estudio.</p> <p>Niveles de organización en el hombre: células, tejidos, órganos, sistemas y aparatos que participan en las funciones de nutrición, de relación y de reproducción.</p> <p>Estructuras anatómicas de relevancia para la realización de la valoración antropométrica. Funciones y mecanismos fisiológicos normales del organismo humano. Medio interno.</p> <p>Fisiología de los aparatos y sistemas. Función de nutrición: aprovechamiento de los nutrientes, transporte, utilización y excreción. Integración de funciones.</p> <p>Hormonas. Inmunidad.</p> <p>Principios de microbiología y parasitología humana. Bases fisiopatológicas de las enfermedades pediátricas y del adulto. Situaciones fisiopatológicas que presentan relación con la nutrición.</p>
<p>Fundamentos de Nutrición y Alimentación</p>	<p>Historia de la ciencia de la nutrición. Química y fisiología de la nutrición. Energía y nutrientes: funciones, requerimientos, recomendaciones y límites máximos de ingesta. Fuentes alimentarias. Deficiencia y toxicidad.</p> <p>Clasificación y composición química de los alimentos. Agentes y mecanismos de deterioro de alimentos. Adulteración, falsificación y conservación de alimentos. Modificaciones de la calidad nutritiva y</p>

sensorial. Procesamiento industrial de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos. Legislación alimentaria.

Introducción a la Investigación en Nutrición

Investigación básica y aplicada. Estudios epidemiológicos, clínicos y de servicios de salud. Bases matemáticas para la estadística. Estadística descriptiva e inferencial. Bioestadística.

Investigación cuantitativa y cualitativa. Búsqueda de información y lectura crítica de publicaciones científicas en inglés

Formulación de un protocolo y un informe de investigación.

Informática aplicada a registros, acceso a base de datos, presentaciones, transmisión de mensajes, herramientas aplicables en investigación.

Sociedad, Cultura y Nutrición

Sociedad y cultura. Evolución de los grupos sociales y alimentación. Estratos sociales y consumo.

Funciones antropológica y social del alimento. Simbolismos y cultura alimentaria. Formación de la conducta alimentaria.

Psicología aplicada a la nutrición. Vínculos. Etapas evolutivas. Trastornos de la conducta alimentaria. Adicciones.

Ética y bioética. 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. Ejercicio profesional responsable.

Economía Alimentaria. Sistema económico. Indicadores de desarrollo económico, humano y sostenible.

AREA de FORMACION PROFESIONAL

Ejes Temáticos	Contenidos Curriculares Básicos
<p align="center">Alimentos</p>	<p>Sistemas materiales. Características físico y químicas de los alimentos. Operaciones mecánicas, físicas, químicas y biológicas de los alimentos. Modificaciones y comportamiento de los alimentos, según las diferentes técnicas de manejo aplicadas. Evaluación sensorial y propiedades reológicas de los alimentos.</p> <p>Relación entre desarrollo-sistema alimentario- estado nutricional. Buenas prácticas de manufactura. Calidad e inocuidad de alimentos.</p> <p>Seguridad Alimentaria: disponibilidad, acceso y sustentabilidad alimentaria nacional y regional. Distribución intrafamiliar de alimentos. Canasta básica de alimentos.</p> <p>Cadena alimentaria. Producción y distribución de alimentos. Comercialización. Marketing responsable de alimentos.</p> <p>Regulación CODEX Alimentarius - Código Alimentario Argentino</p>
<p align="center">Nutrición en el Ciclo Vital</p>	<p>Factores condicionantes del estado nutricional, directos e indirectos. Anamnesis alimentaria. Métodos para la evaluación alimentaria y nutricional. Antropometría. Interpretación de indicadores clínicos y bioquímicos. Necesidades nutricionales en las diferentes etapas etáreas y situaciones biológicas (embarazo, lactancia, recién nacido, niñez, adolescencia, adultos y adultos mayores). Prescripción y realización del plan alimentario.</p> <p>Nutrición y actividad física.</p>
<p align="center">Nutrición Clínica</p>	<p>Proceso del cuidado nutricional del paciente y su aplicación en el abordaje de diferentes situaciones fisiopatológicas. Dietoterapia.</p> <p>Modificación y adecuación de la alimentación en el tratamiento de</p>

diferentes situaciones fisiopatológicas.

Soporte nutricional oral, enteral y parenteral. Interacción fármaco-nutriente.

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 alimentario-nutricionales 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.

	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.
Investigación Aplicada	Elaboración del protocolo de investigación, siguiendo el método científico, contemplando diferentes enfoques metodológicos. Ejecución del Plan de Trabajo:
(Trabajo Final Integrador)	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 alimentaria y nutricional.

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 tutoradas 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 aquellas 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:

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

Áreas	Carga horaria mínima (en hs)
- Formación básica	320
- Formación profesional	1100
- Práctica profesional supervisada	420
TOTAL	1840

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 la 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 la 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

1. 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.
2. 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 título 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.

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

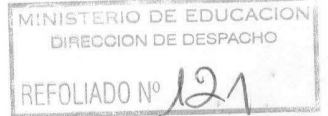
- Comisión de Estudios sobre Programas Académicos en Nutrición y Dietética de América Latina (CEPANDAL). LA FORMACIÓN ACTUAL DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN AMÉRICA LATINA Y SU PROYECCIÓN HACIA EL AÑO 2000. Memoria de la IV Reunión de CEPANDAL. Washington, D.C; Organización Panamericana de la Salud; 1991.
- 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



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,

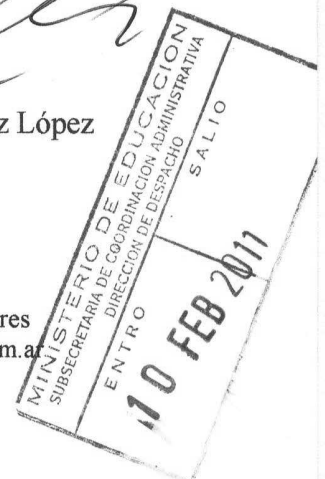
Lic. María Angélica Nadal
Secretaria

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