



Universidad Nacional de San Luis

Facultad de Ciencias de la Salud

Licenciatura en Nutrición

Instrumentos de Acreditación y Planes de Estudios

Presentación a cargo de Dra. Edilma Olinda Gagliardi

Secretaría de Acreditación, Evaluación y Desarrollo Institucional - UNSL

FORMACIÓN ACADÉMICA Y HABILITACIÓN PROFESIONAL

Las Instituciones Universitarias de acuerdo a la Constitución Nacional y La Ley de Educación Superior otorgan títulos de grados académicos y títulos habilitantes.

Las instituciones universitarias definen tanto los conocimientos como las capacidades para las que tienen competencia los poseedores de títulos.

Los títulos certifican la formación académica y la habilitación para el ejercicio profesional.

¿Quiénes regulan las condiciones del ejercicio profesional?

Las Leyes del ejercicio profesional, nacionales o provinciales, son quienes regulan y ejercen el poder de policía sobre las profesiones, que pueden delegar en los Colegios Profesionales.

Dichas Leyes no definen la habilitación profesional

sino que establecen las **condiciones de su desarrollo.**

Se controla así que quienes pretendan acceder al ejercicio profesional cuenten con el título universitario habilitante y, posteriormente, durante el ejercicio de la profesión, que se realice según las reglas propias de la misma.

ACTIVIDADES RESERVADAS

¿Qué requisitos tienen las titulaciones universitarias?

Las carreras que **no incluyen actividades de riesgo** (Art 42 LES) deben respetar la **carga horaria mínima** fijada por la normativa vigente.

Las carreras que **incluyen actividades de riesgo** (Art 43 LES) además de la **carga horaria mínima**, deben **cumplir los contenidos mínimos, los criterios de la intensidad de la formación práctica, las condiciones en que debe realizarse la formación y las actividades reservadas.**

ARTICULO 43. LES

Cuando se trate de títulos correspondientes a **profesiones reguladas por el Estado**, cuyo ejercicio pudiera **comprometer el interés público poniendo en riesgo de modo directo** la **salud**, la **seguridad**, los **derechos**, los **bienes** o la **formación** de los habitantes, se requerirá que se respeten, además de la carga horaria a la que hace referencia el artículo anterior, los siguientes requisitos:

- ▶ a) **Los planes de estudio deberán tener en cuenta los contenidos curriculares básicos y los criterios sobre intensidad de la formación práctica que establezca el Ministerio de Cultura y Educación, en acuerdo con el Consejo de Universidades.**

- ▶ b) Las carreras respectivas deberán ser acreditadas periódicamente por la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria o por entidades privadas constituidas con ese fin debidamente reconocidas.

- ▶ El **Ministerio de Cultura y Educación** determinara con criterio restrictivo, en acuerdo con el **Consejo de Universidades**, la nómina de tales **títulos**, así como las **actividades profesionales reservadas** exclusivamente para ellos.

¿Qué diferencia hay entre Alcances y Actividades Reservadas?

Los Alcances

Designan el **conjunto de actividades**, socialmente establecidas, para las **que habilita la posesión de un título específico** (de acuerdo con las competencias desarrolladas).

Pueden ser **propios** de una titulación o, algunos de ellos, **compartidos** con otras en función de los procesos de diversificación profesional y de confluencia en ciertas actividades.

La definición de Alcances de un título es atribución de la universidad que lo otorga.

... ¿Qué diferencia hay entre alcances y actividades reservadas?

Las Actividades Reservadas

Se refieren a aquellas intervenciones profesionales que pueden comprometer un bien público, implican riesgo o pueden afectar de manera directa a las personas.

Forman un subconjunto limitado dentro del total de alcances de un título.

No indican todo lo que un profesional está habilitado a realizar.

Solo aquello que, por su riesgo potencial, **amerita tutela pública.**

Son aprobadas por el Ministerio de Educación en acuerdo con el Consejo de Universidades.

¿Qué implica el carácter de reservado de una actividad dentro de los alcances del una titulación?

Actividad Reservada significa que esa actividad solo puede ser realizada por los que posean esa titulación.

Esto **no quiere decir “exclusividad”** por parte de un solo título (Acuerdo 123 CU).

Una **actividad reservada para un título del Art. 43°**

- ▶ **no puede figurar en los alcances de un título regido por el Art. 42°**
- ▶ **o en el sector “no reservado” de uno incluido en el Art. 43°**

Las actividades reservadas pueden ser compartidas por varios títulos que, en razón de su formación y de su campo de acción profesional, realicen un **mismo tipo de intervención**.

El riesgo ha de ser considerado como efecto emergente de la actuación profesional, prescriptiva, que involucra una actuación directa o mediada, pero **bajo la responsabilidad del profesional**, en todo o en parte de las acciones.

¿Las actividades reservadas

**-porque comprometen el interés público y son consideradas de riesgo-
involucran a toda la habilitación profesional?**

No.

La habilitación profesional de dichas carreras incluye actividades de riesgo directo y actividades que no lo son.

La **habilitación profesional** de dichas carreras **es el conjunto de tareas que puede realizar el poseedor de dicho título**, un **subconjunto** al interior de ellas involucraría **actividades reservadas** por el riesgo directo y un segundo subconjunto lo forma el resto de las actividades para cuya realización habilita el título.

INSTRUMENTOS DE ACREDITACIÓN PARA NUTRICIÓN

PASOS EN LA GENERACIÓN Y APLICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL

1. Asociaciones Disciplinarias (Decanos o representantes decanos)

- Borradores de la norma. Asociación Disciplinar **ASEUNRA**

Asociación de Escuelas Universitarias de Nutrición de la República Argentina

2. Consejo Interuniversitario Nacional (CIN)

- Comisión de Acreditación
 - Subcomisiones Técnicas por Carrera / Familia de Carreras

3. Consejo de Universidades (CU)

- CIN
- Consejo de Rectores de Universidades Privadas (CRUP)

4. Ministerio de Educación

- Emite la RM en acuerdo con el CU

PASOS EN LA APLICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL

5. **En función de lo establecido en la RM, las UU deben adecuar sus planes de estudios y condiciones institucionales, a efectos de dar cumplimiento a la norma.**

Generalmente, las UU tienen un año.

5. **CONEAU convoca a acreditación.**
6. **Se inicia el Proceso de Acreditación: Autoevaluación, Evaluación Externa y Dictamen.**

Estructura de Resolución Ministerial de títulos incluidos en el 43° - LES

Definen los instrumentos de acreditación:

- Considerandos
- Articulado
- Anexos
 - I. **Contenidos Curriculares Mínimos**
 - II. **Crédito Horario Mínimo**
 - III. **Criterios de Intensidad de la Formación Práctica**
 - IV. **Estándares – condiciones en que debe realizarse la formación**
 - V. **Actividades Reservadas**

Actualmente se cuenta con:

Licenciatura en Nutrición

- ▶ Resolución Ministerial Licenciatura en Nutrición RM-2619-23
- ▶ ANEXO I: Contenidos Curriculares Básicos
- ▶ ANEXO II: Carga Horaria Mínima
- ▶ ANEXO III: Criterios de Intensidad de Formación Práctica
- ▶ ANEXO IV: Condiciones para el desarrollo de la Carrera (Estándares)
- ▶ ANEXO V: Actividades Reservadas

► **ANEXO V: Actividades Reservadas**

1. Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con el fin de promover la salud humana y prevenir enfermedades en individuos y poblaciones, a partir de la evaluación alimentario-nutricional.
2. Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con fines terapéuticos a partir de la evaluación alimentario- nutricional del individuo.
3. Planificar, dirigir, organizar, supervisar y auditar las tareas técnicas en los servicios de alimentación de instituciones y organizaciones respecto de la inocuidad y calidad alimentaria-nutricional de la materia prima y los productos finales en todas las fases del proceso.

Anexo I: Contenidos Curriculares Básicos

	EJES TEMÁTICOS	CONTENIDOS BÁSICOS
FORMACIÓN BÁSICA	ASPECTOS BIOLÓGICOS	<p>Compuestos inorgánicos y orgánicos. Biomoléculas estructura y función. Bases moleculares. Vías metabólicas.</p> <p>Niveles de organización del cuerpo humano: Biología celular. Estructuras histológicas, anatómicas y mecanismos fisiológicos de los sistemas. Principios de genética</p> <p>Principios de la microbiología y parasitología humana y su relación con la nutrición.</p> <p>Bases fisiológicas y metabólicas de la utilización de los nutrientes en el ser humano a lo largo de las etapas de la vida.</p>
	ASPECTOS PSICOSOCIOCULTURALES Y ECONÓMICOS DE LA ALIMENTACIÓN	<p>La complejidad del acto alimentario. Factores sociales, económicos, culturales y psicológicos que intervienen en la adquisición de hábitos alimentarios. Enfoque intercultural. Perspectiva de género.</p> <p>Desarrollo de la cadena de valor alimentaria. Modelos de política económica alimentaria: Producción y Comercialización de alimentos. Salud ambiental. Estrategias domésticas de consumo. Indicadores de desarrollo económico. Canastas de alimentos.</p>
	ÉTICA, BIOÉTICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	<p>Bioética. Enfoque de Derechos. Relación Nutricionista-Paciente/Consultante/individuo- Familia-Comunidad. Ética en investigación</p> <p>Marco legal y regulatorio de la profesión</p>
	METODOLOGÍA CIENTÍFICA APLICADA A LA PRÁCTICA PROFESIONAL	<p>Tipos de Investigación aplicada en salud.</p> <p>Diseño metodológico. Procedimientos de recolección, análisis de los datos y modelos de informe de resultados. Uso de motores de búsqueda.</p> <p>Uso de tecnologías de la información y la comunicación en la práctica profesional.</p> <p>Conocimiento del idioma extranjero, inglés o portugués, en el nivel de comprensión de textos.</p>

Anexo I: Contenidos Curriculares Básicos

	EJES TEMÁTICOS	CONTENIDOS BÁSICOS
FORMACION ESPECIFICA	ASPECTOS RELACIONADOS CON EL ALIMENTO	<p>Clasificación, composición y características físicas y químicas de los alimentos. Alimentos fuente. Biodisponibilidad de nutrientes.</p> <p>Sistemas alimentarios. Operaciones fundamentales mecánicas, físicas, químicas y biológicas sobre los alimentos. Características sensoriales.</p> <p>Procesos relacionados a la bromatología, toxicología y tecnología de los alimentos y su producción. Buenas prácticas de manufactura. Calidad e inocuidad de alimentos.</p> <p>Legislación y marcos regulatorios nacionales, regionales e internacionales de alimentos. Rotulados y etiquetado nutricional de los alimentos.</p>
	ASPECTOS CLÍNICO-NUTRICIONALES	<p>Proceso de cuidado alimentario nutricional en las distintas etapas de la vida y en la actividad física y el deporte, de acuerdo con diversos patrones alimentarios.</p> <p>Necesidades nutricionales a lo largo de las etapas de la vida según propuestas de diferentes organismos nacionales e internacionales. Bases fisiopatológicas de las enfermedades relacionadas con la nutrición. Interacción fármaco-nutrientes. Nutrigenética y nutrigenómica. Evaluación nutricional. Diagnóstico e intervención alimentario nutricional con foco en la prevención y/o atención terapéutica. Monitoreo y seguimiento nutricional. Soporte nutricional. Consejería alimentario-nutricional.</p>
	NUTRICIÓN Y SALUD COLECTIVA	<p>Proceso de salud-enfermedad-atención y cuidado.</p> <p>Nutrición y salud colectiva. Protección integral de derechos humanos: derecho a la salud y alimentación. Determinación de la salud.</p>

Anexo I: Contenidos Curriculares Básicos

	EJES TEMÁTICOS	CONTENIDOS BÁSICOS
		<p>Planificación y gestión en salud. Políticas públicas. Salud, alimentación, bienestar y desarrollo humano. Planes, Programas, proyectos con componente alimentario y nutricional.</p> <p>Sistema y campo de la salud. Atención Primaria de la Salud. Redes en salud y alimentación. Estrategias de promoción de la salud, niveles de prevención de la enfermedad. Educación alimentaria nutricional (EAN). Guías alimentarias.</p> <p>Método epidemiológico. Situación epidemiológica nutricional. Medición del estado de salud de la población. Indicadores de salud, alimentación, nutrición y socioeconómicos. Encuestas alimentarias. Sistemas de vigilancia de la situación alimentario - nutricional. Perfiles nutricionales.</p> <p>Seguridad y Soberanía alimentaria.</p>
	<p>ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EN ALIMENTACIÓN</p>	<p>Administración y gestión de servicios de alimentación y nutrición en instituciones y organizaciones: dirección, organización, planificación, supervisión, evaluación y auditoría.</p> <p>Administración de recursos. Selección, formación y capacitación de recursos humanos. Control de gestión y evaluación. Costos y presupuesto. Contrataciones y compras.</p> <p>Normas de bio-seguridad y sistemas de calidad.</p> <p>Sustentabilidad aplicada en los sistemas de servicios de alimentación y nutrición. Reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos.</p> <p>Planificación y organización de asistencia alimentaria en emergencia.</p>

Anexo II: Carga Horaria Mínima

ANEXO II

CARGA HORARIA MÍNIMA PARA LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

La carga horaria mínima que deberían contemplar los Planes de Estudio para la titulación del/la Licenciado/a en Nutrición se establece en 3100 horas reloj distribuidas de la siguiente manera:

ÁREA	HORAS	
FORMACIÓN BÁSICA	800	
FORMACIÓN ESPECÍFICA	1400	
PRÁCTICA PROFESIONAL	PRÁCTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS	600
	TRABAJO FINAL	100
HORAS FLEXIBLES	200	
TOTAL	3100	

Anexo III: Criterios de Intesidad de la Formación Práctica

ANEXO III

CRITERIOS DE INTENSIDAD DE LA FORMACIÓN PRÁCTICA PARA LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

ÁREA DE FORMACIÓN		CARGA HORARIA MÍNIMA DEDICADA A LA FORMACIÓN PRÁCTICA	
		HORAS	PORCENTAJE DEL TOTAL DE HORAS DEL AREA (%)
FORMACIÓN BÁSICAS		240	30
FORMACIÓN ESPECIFICAS		700	50
PRÁCTICA PROFESIONAL	PRÁCTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS	600	100
	TRABAJO FINAL	100	100
TOTAL		1640	53

Anexo III: Criterios de Intesidad de la Formación Práctica

La cantidad total de horas destinadas a la formación práctica deberán representar un **mínimo del 53 % del total de horas** consideradas apropiadas para la formación del profesional Licenciado/a en Nutrición.

Las horas prácticas consideras en las áreas de formación básica y/o formación específica refieren a actividades prácticas desarrolladas en el marco de las diferentes materias para cumplir con los objetivos propuestos:

- **Prácticas de Ejercitación:** incluyen resolución de problemas a través de la reiteración de actividades (reconocimiento, exploración, ejercicios o problemas) tendientes a la incorporación de conceptos.
- **Prácticas experimentales y/o de intervención:** refieren a actividades que promueven el desarrollo de habilidades propias basadas en la observación, exploración, experimentación y organización. Se propicia el trabajo en equipo. Incluye prácticas de laboratorio, gabinete, en terreno o áulicas. Se promueve el uso responsable de material, equipamiento, el respeto de las normas de Higiene y Seguridad, de Bioseguridad, el cuidado del ambiente, el desarrollo de criterios y la redacción de informes.

La **PRACTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS** contarán con **600 hs.** relacionada con el ejercicio profesional y 100 hs. que corresponderán al **TRABAJO FINAL**.

Prácticas Profesionales Supervisadas, relacionadas con el ejercicio profesional se refieren a actividades en las que el estudiante debe crear y aplicar criterios, tomar decisiones para integrar entre distintos "contenidos aprendidos" lo que le corresponde como mejor resolución para cada caso. La programación, supervisión y evaluación será responsabilidad de cada Unidad Académica y deberá estar a cargo de un Licenciado/a en Nutrición. El desarrollo de estas prácticas deberá garantizar en los estudiantes las habilidades que comprometen las tres actividades reservadas de la Licenciatura en Nutrición, pudiendo distribuirse según el perfil de la carrera en diferentes momentos de la formación.

La Prácticas Profesionales Supervisadas se realizarán en ámbitos asistenciales, comunitarios y académicos, que en su conjunto ofrecen toda la gama posible de servicios de salud, así como otros escenarios con diferentes niveles de complejidad que garanticen el adecuado ejercicio profesional.

El **TRABAJO FINAL** consistirá en instancias que impliquen el abordaje de situaciones vinculadas a problemáticas locales y/o regionales relacionadas con la nutrición y la alimentación como parte de la práctica profesional que compromete las actividades reservadas. El mismo deberá contar con un reglamento específico donde se expliciten los mecanismos de supervisión y evaluación de la actividad.

Anexo IV: Estándares para la Acreditación de la Carrera Licenciatura En Nutrición

1. Condiciones Curriculares

- ▶ 1.1. La carrera cuenta con un plan de estudios que incluye elementos, que evidencian el perfil de egreso, los contenidos mínimos, su distribución, la intensidad de la formación práctica y la carga horaria mínima, así como sus normativas complementarias.
- ▶ 1.2. Los programas de las asignaturas u otras unidades equivalentes explicitan: fundamentos, objetivos, contenidos, metodología de enseñanza y aprendizaje, carga horaria, bibliografía, modalidades de evaluación y requisitos de aprobación.

Anexo IV: ESTÁNDARES PARA LA ACREDITACIÓN DE LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

2. Condiciones para la Actividad Docente

- ▶ 2.1. La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor, con procedimientos, mecanismos, normas y criterios utilizados para la selección, ingreso, permanencia y promoción del cuerpo académico de la carrera.
- ▶ 2.2. La carrera justifica que la cantidad y la dedicación del cuerpo académico son acordes a las actividades de formación de la carrera de acuerdo a su grado de desarrollo.
- ▶ 2.3. La carrera justifica que la planta docente reúne el nivel de cualificación requerido para las actividades de formación, acorde con sus objetivos y/o el perfil institucional.
- ▶ 2.4. La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor o asociada a otras instituciones, con políticas mecanismos que promueven la participación de los docentes en actividades de investigación y/o desarrollo tecnológico y de vinculación con el medio.
- ▶ 2.5. La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor, con mecanismos de promoción orientados a que los docentes realicen, en el marco de la política institucional, actividades de actualización y formación.
- ▶ 2.6. La carrera, por si misma o como parte de una unidad mayor, justifica que dispone o tiene acceso a los recursos, insumos, tecnología e instalaciones necesarios para el desarrollo de las actividades curriculares, en el marco de los objetivos y/o perfil Institucional de acuerdo con su grado de desarrollo.

Anexo IV: ESTÁNDARES PARA LA ACREDITACIÓN DE LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

3. Condiciones para la Actividad de los Estudiantes

- ▶ 3.1. La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor, con normativas de ingreso, permanencia, promoción y egreso de los estudiantes a disposición.
- ▶ 3.2. Los estudiantes tienen acceso en el momento oportuno a información relevante del plan de estudios y a otro tipo de información referida a la carrera.
- ▶ 3.3. La carrera cuenta con mecanismos e instancias de apoyo y orientación académica, dirigidos a los estudiantes.
- ▶ 3.4. La carrera, por si misma o como parte de una unidad mayor, ofrece oportunidades para la participación de los estudiantes en actividades de investigación, desarrollo tecnológico, extensión y/o transferencia, vinculadas con sus procesos de formación. No incluye la incorporación de un parámetro numérico o proporción.

Anexo IV: ESTÁNDARES PARA LA ACREDITACIÓN DE LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

4. Condiciones de Evaluación

- ▶ 4.1. La carrera por sí misma o como parte de una unidad mayor cuenta con procedimientos periódicos que permiten revisar las actividades de evaluación de los aprendizajes de los estudiantes y de la comunicación de los resultados.
- ▶ 4.2. La carrera por sí misma o como parte de una unidad mayor cuenta con un sistema de registro de los resultados académicos de los estudiantes que permite analizar y evaluar el rendimiento, avance y egreso de estos.
- ▶ 4.3. La carrera cuenta con mecanismos, instancias o actividades institucionalizadas, responsables del seguimiento de la implementación del plan de estudios y su revisión periódica.
- ▶ 4.4. La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, realiza actividades de seguimiento de graduados y produce información para evaluar los procesos de formación.

Anexo IV: ESTÁNDARES PARA LA ACREDITACIÓN DE LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Condiciones Organizacionales

- ▶ 5.1. La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor, con una estructura de gestión que garantiza la dirección y/o coordinación académica de sus actividades.
- ▶ 5.2. La carrera demuestra el uso o acceso, por sí misma o como parte de una unidad mayor, a la infraestructura necesaria para el desarrollo de las actividades de enseñanza y de aprendizaje, de investigación y de extensión, a través de la propiedad, administración, usufructo, tenencia o por convenios interinstitucionales. La disponibilidad de dicha estructura debe acreditarse a través de documentos formales.
- ▶ 5.3. La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, tiene acceso a sistemas de información y registro para la gestión académica y administrativa.
- ▶ 5.4. La carrera demuestra, por sí misma o por ser parte de una unidad mayor, la existencia de convenios y/o acuerdos interinstitucionales para el desarrollo de proyectos vinculados a las actividades de docencia, investigación y/o desarrollo tecnológico, extensión y/o transferencia en el marco de los objetivos y/o perfil institucional. Los acuerdos pueden ser demostrados mediante documentos formales y/o por las actividades desarrolladas.

Congruencias

RM	Plan de Estudios	Programas	Formulario Electrónico de la Plataforma CONEAU Global
<p data-bbox="117 396 272 436">Anexo I</p> <p data-bbox="73 482 320 629">Contenidos Curriculares Básicos</p> <p data-bbox="117 768 311 911">• No prescribe el PE</p>	<ul data-bbox="355 396 780 1339" style="list-style-type: none"><li data-bbox="355 396 780 882">• Contenidos Curriculares Básicos de la RM Deben estar Contenidos En los Contenidos Curriculares Mínimos del PE<li data-bbox="426 1011 780 1339">• El PE puede contener otros CCM en congruencia con Perfil, Alcances y AR	<ul data-bbox="830 396 1367 668" style="list-style-type: none"><li data-bbox="830 396 1367 668">• Contenidos Curriculares Mínimos del PE Deben estar Contenidos En los programas	<p data-bbox="1566 396 1605 436">Sí</p>

Congruencias

RM	Plan de Estudios	Programas	Formulario Electrónico de la Plataforma CONEAU Global
Anexo II Carga Horaria Mínima	<ul style="list-style-type: none">• Carga Horaria Mínima Debe ser menor o igual a la Carga Horaria Total del PE <ul style="list-style-type: none">• Discriminar por Bloques cuánto se consigna en el PE	<ul style="list-style-type: none">• Cargas horarias por AC = CHT PE• Cargas horarias por contenidos que contribuyen a los Bloques de conocimiento	Sí

Congruencias

RM	Plan de Estudios	Programas	Formulario Electrónico de la Plataforma CONEAU Global
Anexo III Criterios de Intensidad de la Formación Práctica	Se refleja en el PE, específicamente en los Programas	<ul style="list-style-type: none">• Plan de Trabajos Prácticos:<ul style="list-style-type: none">➤ Metodología de enseñanza, aprendizaje y evaluación➤ Objetivos General y Específicos	Sí

Congruencias

RM	Plan de Estudios	Programas	Formulario Electrónico de la Plataforma CONEAU Global
Anexo IV Estándares para la Acreditación			Formulario de la Plataforma CONEAU Global - Autoevaluación <ul style="list-style-type: none">• Condiciones en que se desarrolla la carrera:<ol style="list-style-type: none">1. Condiciones Curriculares2. Condiciones para la actividad Docente3. Condiciones para la actividad de los Estudiantes4. Condiciones de Evaluación5. Condiciones Organizacionales

Congruencias

RM	Plan de Estudios	Programas	Formulario Electrónico de la Plataforma CONEAU Global
Anexo V Actividades Profesionales Reservadas	Perfil AR y Alcances	Dar cuenta	Sí

PLANES DE ESTUDIO – TÍTULOS DEL ART. 43

Considerando que un Plan de Estudio, en general, contiene:

- ▶ *Fundamentación*
- ▶ *Denominación de la carrera*
- ▶ *Título*
- ▶ *Perfil del egresado*
- ▶ *Alcances*
- ▶ *Contenidos Mínimos*
- ▶ *Estructura curricular*
- ▶ *Créditos horarios parciales y totales*
- ▶ *Actividades prácticas*
- ▶ *Prácticas Preprofesional / Profesional/ Trabajo Final / etc.*
- ▶ *Otros requisitos*

Entonces:

▶ ***Fundamentación***

- La define la Universidad.

▶ ***Denominación de la carrera***

- La define la Universidad.

▶ ***Título***

- Debe estar incluido en el 43°-LES.
- Hay una nómina de títulos, declarada su inclusión en el 43° - LES.

► ***Perfil del egresado***

- Lo define la Universidad, en congruencia con las AR y los Alcances.
- Debe estar en consonancia con las AR y los Alcances, y, en consecuencia, con los Contenidos Curriculares Básicos, Cargas Horarias Mínimas y Criterios Intensidad de la Formación Práctica establecidos en los Instrumentos de Acreditación (estándares).

► *Alcances y Actividades Reservadas*

- Incluyen las AR, en congruencia con el Perfil.
- Los Alcances declarados –que no corresponden a las AR – **no deben ser AR de otros títulos que no las comparten con éste.**

► *Contenidos Mínimos*

- Incluye los CCB establecidos en la RM.
- Están en congruencia con los Alcances del PE.
- Cada Universidad agrega contenidos en consonancia con su Perfil.

► **Estructura curricular**

- La define la Universidad. Están en congruencia con:
 - ✓ los CM del PE (incluyen los CCB de la RM).
 - ✓ Alcances (incluyen AR).
 - ✓ Cargas Horarias (CH) Parciales y Totales.
 - ✓ IFP.

► **Carga horaria**

- Se respeta de base lo indicado en la RM.
- Lo define la Universidad, tanto los Parciales como los Totales.
- En congruencia con las AR, CCB, CHM e IFP.

Ecuación del PE

- ▶ *Perfil*

- ▶ *Alcances*

Si es del 43°:

- ▶ *Actividades Reservadas del Título*

- ▶ *Contenidos Curriculares Mínimos*

Si es del 43°:

- ▶ *Incluyen todos los Contenidos Curriculares Básicos*

- ▶ *Carga Horaria Mínima*

- ▶ *Intensidad de Formación Práctica*

► **ver ANEXO IV – CONDICIONES**

Para el desarrollo de la carrera.

Básicamente, es todo lo que se pide a nivel del formulario electrónico de la Plataforma CONEAU Global.

▶ ***Actividades prácticas – ver ANEXO III***

- Las define la Universidad
- Están en congruencia con la IFP – ANEXO III

▶ ***Práctica Preprofesional / profesional/ TF etc.***

- Las define la Universidad
- Respeto de base lo indicado en la RM

▶ ***Otros requisitos***

- Los define la Universidad (Inglés, computación, TF, etc.)

Congruencia entre:

- ▶ **PERFIL**
- ▶ **ALCANCES + ACTIVIDADES RESERVADAS (43°)**

- ▶ **CONTENIDOS CURRICULARES MÍNIMOS + CIFP**

- ▶ **PERFIL**
- ▶ **CONTENIDOS CURRICULARES MÍNIMOS + CIFP**

- ▶ **ALCANCES + ACTIVIDADES RESERVADAS (43°)**
- ▶ **CONTENIDOS CURRICULARES MÍNIMOS + + CIFP**

- ▶ **PERFIL**

13/6/202

4

Normativas complementarias a la Ordenanza del Plan de Estudios

- ▶ **Articulaciones o Equivalencias con otros planes**
- ▶ **Correlativas**
- ▶ **Periodos de cursado**
- ▶ **Reglamento TF / PPS**
- ▶ **Plan de Transición**
- ▶ **Otros**

PLAN DE TRANSICIÓN

Nuevo/Modificación del Plan de Estudio y Plan de Transición

La estrategia de crear un Plan de Estudios a los efectos de cubrir déficits / cumplir estándares implica la creación de un Plan de Transición.

Requiere de una norma que de cuenta de las siguientes tres componentes:

- **Plan de Caducidad**
- **Equivalencias automáticas**
- **Plan de Complementación de Contenidos**

► Inicio del Plan de Estudios nuevo

- Recomendación de CONEAU: lo antes posible, para su mejor evaluación.
- No ven importante si eventualmente hay que hacer alguna modificación.
- La decisión es institucional y debe ser debidamente fundamentada.

► Qué pasa con la DNGU

- Desde el momento en que interviene la CONEAU, hasta tanto el proceso de acreditación finalice, la DNGU no interviene.
- Interviene cuando CONEAU le dice que terminó el proceso de acreditación y cuál fue el resultado.
- También se considera que NO HABRÁ EGRESADOS del Plan de Estudios nuevo durante el proceso de acreditación, que pueda afectar la titulación de estos.

Plan de Caducidad

- ▶ *No pueden haber egresados hasta finalizado el proceso de acreditación, esto es por el reconocimiento oficial y la validez nacional del título.*
- ▶ *Cuidado con los títulos intermedios.*
- ▶ *Proceso de Acreditación: hay un periodo de 2 a 2,5 años.*
- ▶ *Reconocimiento oficial y validez nacional: 0,5 año.*
- ▶ *Primeros egresados con el nuevo PE: a 3 años del inicio del proceso de acreditación.*

Plan de Caducidad

Comúnmente usadas:

► Pirámides Invertidas

Plan Viejo	Plan Nuevo
2, 3, 4, 5	1
3, 4, 5	1, 2
4, 5	1, 2, 3
5	1, 2, 3, 4
	1, 2, 3, 4, 5

Plan de Caducidad

► Trapezoidal

- *Un estudiante no necesariamente pertenece a un único año del PE.*
- *No puede haber egresados hasta finalizado el proceso de acreditación, esto es por el reconocimiento oficial y la validez nacional del título.*
- *“rojos” son de gestión focalizada.*

PE viejo	PE nuevo	Años
1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3	i
1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3	i+1
1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4	i+2
1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4	i+3
1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4, 5	i+4

Equivalencias

➤ **Equivalencias Automáticas**

- Actividades Curriculares Aprobadas o Regularizadas, d.a. reglamentaciones propias de cada Institución.

➤ **Equivalencias con Coloquio**

- Especificación de temas de coloquio y de cualquier otro requerimiento.

Plan de Complementación de Contenidos

- Oferta opcional para los alumnos que se mantienen en el Plan viejo.
- Es una estrategia de subsanación, para que los estudiantes del Plan viejo puedan acceder a los contenidos del Plan nuevo, que no figuran en el plan viejo.



Universidad Nacional de San Luis

Facultad de Ciencias de la Salud

Licenciatura en Nutrición

Instrumentos de Acreditación y Planes de Estudios

¡Muchas gracias por su atención!!!

Dra. Edilma Olinda Gagliardi

Secretaría de Acreditación, Evaluación y Desarrollo Institucional

www.acreditacion.unsl.edu.ar

oli.gagliardi@gmail.com / acreditacion.unsl@gmail.com