



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

Secretaria 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. ASEUNRA.
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 la **Resolución CIN CE N° 1730/22**
- **Octubre/2023: CU dejó su tratamiento en Comisión.**
- **RM Nutrición no emitida.**

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.**

► *Actividades Reservadas*



Resol. CE N° 1730/22 – anexo V

ACTIVIDADES RESERVADAS

- 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.
- Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con fines terapéuticos a partir de la evaluación alimentario- nutricional del individuo.
- 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.

► *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.

ANEXO I

- **Formación BÁSICA**
- **Formación ESPECÍFICA**

CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS

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

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 CLINICO-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.</p> <p>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> <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>
	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EN ALIMENTACIÓN	<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.</p> <p>Reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos.</p> <p>Planificación y organización de asistencia alimentaria en emergencia.</p>

► **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.

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:

AREA		HORAS
FORMACION BASICA		800
FORMACION ESPECIFICA		1400
PRACTICA PROFESIONAL	PRACTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS	600
	TRABAJO FINAL	100
HORAS FLEXIBLES		200
TOTAL		3100

Partiendo de los ejes acordados para la distribución de los contenidos básicos se consideran:

FORMACION BASICA los aspectos contemplados en los ejes: Aspectos Biológicos; Aspectos Psico-socioculturales y económicos de la Alimentación; Ética, Bioética y Deontología Profesional; Metodología Científica aplicada a la práctica profesional.

FORMACION ESPECIFICA los aspectos contemplados en los ejes: Aspectos Relacionados con el Alimento; Aspectos Clínico- Nutricionales; Nutrición y Salud Colectiva; Administración y Gestión en Alimentación.

Las **HORAS FLEXIBLES** serán asignadas de acuerdo con los criterios de cada carrera para profundizar la formación en ciertos alcances del título y/o para actividades complementarias.

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. (Ver continuación de esta presentación)

► ***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

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

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

Instrumentos a considerar

- ▶ Plan de Estudio de la Licenciatura en Nutrición – UNSL
- ▶ Resolución CIN CE N° 1730/22 – ANEXOS I, II, III, IV y V.

- ▶ *DNGU. DISPOSICIÓN DNGU N° 3049/2019*
Manual de funciones y criterios de evaluación

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

- ▶ *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.

Ejemplos:

Lic. En Química – Plan de Transición OCD N° 3/23

Lic. En Cs. De La Computación – Plan de Transición OCD N° 3/23



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