

Comisión de Acreditación

CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS, CARGA HORARIA MÍNIMA, CRITERIOS DE INTENSIDAD DE LA FORMACIÓN PRÁCTICA, ESTÁNDARES DE ACREDITACIÓN Y ACTIVIDADES RESERVADAS PARA LAS CARRERAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Resolución CE N° 1730/22

Ushuaia, 14 de octubre del 2022

VISTO:

las presentaciones por parte del Foro Nacional Universidades Nutrición (Fonacun) en torno a los Contenidos Curriculares Básicos (anexo I), la Carga Horaria Mínima (anexo II), los Criterios de Intensidad de la Formación Práctica (anexo III) y los Estándares para la Acreditación (anexo IV) y las actividades reservadas (anexo V) de las carreras de grado de Licenciatura en Nutrición, en el marco de lo establecido por el Art. 43° de la Ley de Educación Superior (LES); y

CONSIDERANDO:

que por Resol. CE N°1091/15 este Consejo aprobó las actividades reservadas de la carrera de Licenciatura de Nutrición;

que, asimismo, por la Resol. P N° 360/16 y, luego su ratificación a través de la Resol. CE N° 1186/17 se actualizaron las actividades reservadas y se aprobaron los estándares de acreditación de la carrera;

que por Acuerdo Plenario del Consejo de Universidades N° 235 y, luego, por la Resolución Ministerial 74/2020 se aprueba la inclusión al Art. 43° de la LES a la carrera de la Licenciatura en Nutrición en el 2019;

que, a los fines detallados en el visto, se convocó a la Subcomisión de Salud de la Comisión de Acreditación del CIN;

que se acordó un documento con el consenso de las personas involucradas;

que la Comisión de Acreditación recomendó su aprobación al Comité Ejecutivo;

que corresponde a este Comité, entonces, generar instrucciones para sus representantes ante el Consejo de Universidades, de acuerdo con lo establecido en el Art. 19° del Estatuto.

Por ello,

**EL COMITÉ EJECUTIVO -ampliado- DEL
CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL
RESUELVE:**

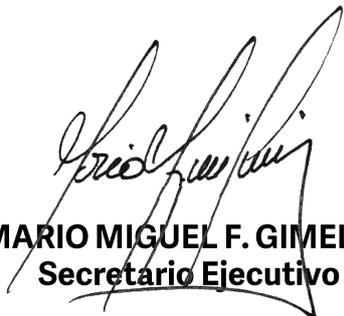
Artículo 1°: Aprobar los documentos, que se agregan como anexo de la presente, relativos a los Contenidos Curriculares Básicos (anexo I), la Carga Horaria Mínima (anexo II), los Criterios de Intensidad de la Formación Práctica (anexo III) y los

Estándares para la Acreditación (anexo IV) y las actividades reservadas (anexo V) de las carreras de grado de Licenciatura en Nutrición.

Artículo 2º: Instruir a las y los representantes de este Cuerpo ante el Consejo de Universidades que mantengan como posición lo recogido en los documentos anexos.

Artículo 3º: Agradecer a la Subcomisión de Salud de la Comisión de Acreditación por el aporte realizado con las congratulaciones correspondientes por la calidad de su contenido.

Artículo 4º: Regístrese, dése a conocer y archívese.



MARIO MIGUEL F. GIMELLI
Secretario Ejecutivo



ENRIQUE MAMMARELLA
Presidente

CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS DE LAS CARRERAS DE LICENCIATURA EN NUTRICION

Los contenidos curriculares básicos que se presentan contemplan los aspectos éticos, científicos, técnicos y psicosociales indispensables para el ejercicio profesional.

El/la profesional de la Nutrición tiene la responsabilidad de desarrollar su tarea tomando como eje de intervención la alimentación y su impacto en la salud de individuos/grupos y/o poblaciones. Entiende, asimismo, a la alimentación y nutrición como procesos complejos atravesados por múltiples determinaciones: biológicas, históricas, políticas, sociales, económicas, culturales y ambientales.

La tarea del Licenciado en Nutrición está marcada por el saber que establece cuál/es son las decisiones asertivas, los criterios a desplegar tomando en consideración las dimensiones ya mencionadas, el proceso de salud-enfermedad y la evaluación nutricional que establece estado nutricional de individuos/grupos o poblaciones, a fin de realizar un diseño y prescripción de planes de alimentación y la administración de servicios alimentarios acordes a una mirada integral de la situación a abordar, sin circunscribirse a reglas rígidas o mecanistas que homogenicen las intervenciones.

Los contenidos curriculares básicos están organizados atendiendo a garantizar la formación para el correcto desempeño de las actividades reservadas al título de Licenciatura en Nutrición, sin que esto involucre etapas, ciclos o cualquier otra estructura curricular. Dicha organización depende, exclusivamente, de las decisiones de cada carrera.

Los ejes que aquí se proponen tienen solo el papel de ordenar esta presentación. De ninguna manera constituyen un principio de organización de los Planes de estudio o de la conformación de asignaturas. Los contenidos que se detallan a continuación podrán ser reagrupados y reorganizados de acuerdo con las decisiones y orientaciones de cada Universidad o Unidad Académica responsable de la elaboración del correspondiente Plan de Estudios en uso de su autonomía y de lo establecido por la Ley de Educación Superior.

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	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.

	EJES TEMÁTICOS	CONTENIDOS BÁSICOS
	PRÁCTICA PROFESIONAL	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	Clasificación, composición y características físicas y químicas de los alimentos. Alimentos fuente. Biodisponibilidad de nutrientes. Sistemas alimentarios. Operaciones fundamentales mecánicas, físicas, químicas y biológicas sobre los alimentos. Características sensoriales. Procesos relacionados a la bromatología, toxicología y tecnología de los alimentos y su producción. Buenas prácticas de manufactura. Calidad e inocuidad de alimentos. Legislación y marcos regulatorios nacionales, regionales e internacionales de alimentos. Rotulados y etiquetado nutricional de los alimentos.
	ASPECTOS CLINICO-NUTRICIONALES	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. 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.

	EJES TEMÁTICOS	CONTENIDOS BÁSICOS
	NUTRICIÓN Y SALUD COLECTIVA	<p>Proceso de salud-enfermedad-atención y cuidado. Nutrición y salud colectiva. Protección integral de derechos humanos: derecho a la salud y alimentación. Determinación de la salud. Planificación y gestión en salud. Políticas públicas. Salud, alimentación, bienestar y desarrollo humano. Planes, Programas, proyectos con componente alimentario y nutricional. 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. 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. 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>

	EJES TEMÁTICOS	CONTENIDOS BÁSICOS
		Administración de recursos. Selección, formación y capacitación de recursos humanos. Control de gestión y evaluación. Costos y presupuesto. Contrataciones y compras. Normas de bio-seguridad y sistemas de calidad. Sustentabilidad aplicada en los sistemas de servicios de alimentación y nutrición. Reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos. Planificación y organización de asistencia alimentaria en emergencia.

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.

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

AREA DE FORMACION		CARGA HORARIA MINIMA DEDICADA A LA FORMACION PRACTICA	
		HORAS	PORCENTAJE DEL TOTAL DE HORAS DEL AREA (%)
FORMACION BASICAS		240	30
FORMACION ESPECIFICAS		700	50
PRÁCTICA PROFESIONAL	PRACTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS	600	100
	TRABAJO FINAL	100	100
TOTAL		1640	53

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 consideradas 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.

ESTÁNDARES PARA LA ACREDITACIÓN DE LA CARRERA

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.

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.

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 o 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 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.

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 ofrece oportunidades para la participación de los estudiantes en actividades de investigación, desarrollo tecnológico, extensión y/o transferencia, vinculadas con sus procesos de formación.

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.

5. 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.

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.