



**República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional**  
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** ANEXO III - Criterios de Intesidad de la Formación Práctica - Lic. en Nutrición

---

**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

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.

Las 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.