

PCIA. ROQUE SAENZ PEÑA, 25 de febrero de 2011

RESOLUCION N° 010/11 – R.

VISTO:

La implementación de la Carrera de Licenciatura en Nutrición en el ámbito de la Universidad Nacional del Chaco Austral; y

CONSIDERANDO:

Que por Resolución N° 017/08- R. se aprueba el Plan de Estudio de la carrera de Licenciatura en Nutrición;

Que fueron elevadas, a la Dirección Nacional de Gestión Curricular del Ministerio de Educación de la Nación, las actuaciones para el Reconocimiento Oficial y Validez Nacional del Título quien solicita adecuar los alcances del título para los egresados de la Carrera;

Que por Resolución N° 320/10 R. se designa la Comisión Seguimiento y Evaluación del Plan de Estudio de la Carrera;

Que la Comisión, luego del exhaustivo análisis de tales recomendaciones y de la estructuración del Plan de Estudio, ha elaborado una propuesta, incorporando las siguientes modificaciones: Redefinición de los Alcances del título, incorporación de la asignatura Nutrición Materno Infantil, readecuación en la ubicación de las asignaturas y modificación del Plan de Correlatividades;

Que el nuevo Plan de Estudios para la Carrera de Licenciatura en Nutrición ha sido elaborado de modo de permitir que los alumnos ingresantes en los años 2009 y 2010 puedan incorporarse directamente al Plan 2011 mediante un sistema de equivalencia directa para las asignaturas cursadas y aprobadas;

POR ELLO:

**EL RECTOR ORGANIZADOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL
RESUELVE**

ARTICULO 1°: Aprobar, a partir del Ciclo Lectivo 2011, el nuevo Plan de Estudio de la Carrera de **LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**, de conformidad con el detalle que se transcribe en el Anexo de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°. Elevar las actuaciones al Ministerio de Educación de la Nación en orden al Artículo 41° de la Ley N° 24.521.

ARTÍCULO 3°. Regístrese, comuníquese y archívese.



ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIO

1. CARRERA

1.1. Denominación de la carrera: LICENCIATURA EN NUTRICION

1.2. Denominación del título que otorga:

1.2.1. Título de Grado: LICENCIADO EN NUTRICION

1.3. Duración estimada en años: La duración de la carrera de Licenciatura en Nutrición está planificada para ser cursada en 5 años.

1.4. Carga horaria total: La carga es de 3510 horas reloj.

1.5. Identificación del nivel de carrera: Carrera de Grado.

1.6. Fundamentación:

La Universidad Nacional del Chaco Austral se funda con el objeto de brindar ofertas académicas que respondan a demandas sentidas de la región, así, promueve la carrera de Licenciatura en Nutrición.

Se propone formar un profesional de la salud, que con una filosofía humanística se identifique con los problemas nutricionales de la comunidad y comprometa su actuar en la solución de los mismos a fin de mejorar la nutrición humana para el desarrollo y mantenimiento del más alto nivel de salud y calidad de vida de la población a la cual destinará sus servicios profesionales.

En el hombre los determinantes de la elección e ingesta de alimentos son múltiples y de origen tanto fisiológico como psicológico, siendo el organizador de todos los procesos el cerebro que integra las señales y equilibra el gasto y almacenamiento de energía. La ingesta alimentaria depende de una respuesta sensitiva y cognoscitiva del consumidor como del contenido energético y nutritivo del alimento; las pautas sociales y culturales actúan modificando en gran medida las señales procedentes del estado fisiológico y metabólico.

Actualmente el aporte del profesional en nutrición es la prevención en personas sanas y el tratamiento y rehabilitación de personas enfermas, que en algunos casos constituye la única terapéutica válida.

Por lo expuesto, la formación de recursos humanos especializados en el área de nutrición ha alcanzado gran importancia a nivel mundial dado que sus aportes pueden modificar variables que interfieren en el logro del mejoramiento de la salud individual y colectiva, ya que es un profesional de la salud con sólida formación teórico práctica que lo habilita a intervenir activamente en la ciencia de la nutrición.

1.7. Objetivos: Formar licenciados en Nutrición capaces de tener una comprensión integral del sujeto con relación a la alimentación y nutrición y con capacidad para asistir y orientar en el ámbito individual y colectivo en el área de nutrición y alimentación a sanos y enfermos.

1.8. Requisitos de ingreso a la carrera: Para el ingreso a la Carrera serán requisitos necesarios poseer título otorgado por un Establecimiento Educativo de Nivel Secundario o de Polimodal, así como cualquier otra exigencia que establezca el Ministerio de Educación de la Nación o la Universidad Nacional del Chaco Austral.

1.9. Requisitos para la obtención del Título: Aprobar todas la asignaturas del Plan de Estudio, las Prácticas Profesionales y la Tesina.

2. CARACTERÍSTICAS DEL TÍTULO QUE OTORGA

2.1. Campo profesional

Por su formación el Licenciado en Nutrición participa en la formulación, desarrollo y evaluación de programas de educación alimentario-nutricional, tendientes a mejorar los hábitos alimentarios, fomentar un estado nutricional normal y utilizar en forma óptima los alimentos. Integra equipos multidisciplinarios para asesorar a empresas, personas o instituciones a nivel nacional e internacional en el área de producción, economía y comercialización de alimentos en cuanto a su valor nutricional y grado de aceptabilidad. Planifica y desarrolla la prescripción dietética y dietoterapéutica. Participa con el equipo multidisciplinario en la definición de las políticas y formulación de planes y programas de nutrición y alimentación en todas sus etapas biológicas, en los distintos niveles y áreas.

También planifica, desarrolla y evalúa programas de asistencia alimentaria dirigidos a todos los grupos poblacionales, preferentemente a las personas en riesgo nutricional y mal nutridos. Se desempeña en los Servicios de Alimentación Institucional, ejerciendo la planificación, organización, dirección y control o evaluación técnica y económica, como también la supervisión y control de la producción de raciones y fórmulas en todas las etapas relacionadas con la alimentación.

2.2. Perfil de los graduados

El Licenciado en Nutrición es el profesional universitario que, con una formación humanística y principios éticos, posee capacidades, conocimientos, habilidades y aptitudes que le permiten desempeñarse con responsabilidad social, en el campo de la ciencia de la nutrición.

Posee una sólida base científico-tecnológico para actuar individualmente o como integrante de un equipo interdisciplinario en los servicios de salud, públicos y privados, comprometiendo su accionar en la solución de los problemas nutricionales de las personas y poblaciones.

///...RESOLUCIÓN N° 010/11 – R.

Puede desempeñarse en otros sectores, tales como economía, desarrollo social, medio ambiente, educación, ciencia y tecnología de los alimentos, en el contexto político-social del país, teniendo en cuenta el dinamismo de las necesidades, prioridades y requerimientos, en materia de alimentación y nutrición de la población.

2.3. Alcances del título

Se deja forma expresa que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones, en los siguientes alcances, la ejerce en forma individual y exclusiva el poseedor del título de Licenciado en Nutrición y/o quien corresponda cuyo título tenga competencia reservada según el régimen del art. 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521.

1. Realizar el proceso de cuidado nutricional que abarca el diagnóstico, la determinación de las necesidades, el diseño del plan de alimentación y el monitoreo del tratamiento en individuos y colectividades enfermas, según la prescripción y/o diagnóstico médico. El proceso comprende las siguientes actividades:
 - 1.1. Evaluar y certificar el estado nutricional de personas y colectividades sanas y enfermas, a partir de la aplicación de métodos antropométricos y alimentarios e interpretación de los resultados de otros métodos diagnósticos.
 - 1.2. Diseñar los protocolos para la prevención, diagnóstico y tratamiento nutricional de diversas patologías.
 - 1.3. Registrar en la historia clínica del paciente, la anamnesis alimentaria y/o historia nutricional, las intervenciones realizadas, progresiones y controles.
 - 1.4. Participar en la indicación del Soporte nutricional, selección de fórmulas, elección de la vía de acceso (oral, enteral, parenteral), la técnica de administración, la transición de una a otra forma de alimentación y su seguimiento.
2. Programar, formular, monitorear y evaluar planes alimentarios para individuos y colectividades, sanos y enfermos, con finalidad preventiva.
3. Planificar, organizar, ejecutar, supervisar y evaluar servicios de alimentación y nutrición en instituciones de salud, de la seguridad social y de la sociedad civil; en diferentes ámbitos.
4. Brindar educación al paciente y la familia acerca del tratamiento nutricional de las patologías, y hábitos alimentarios.
5. Participar en Programas de Capacitación en Alimentación y Nutrición y prevención de enfermedades, donde el componente alimentario sea causa y/o tratamiento, destinado a profesionales, técnicos y auxiliares, en instituciones de salud, según protocolos, normas, y procedimientos institucionales.



///...RESOLUCIÓN N° 010/11 – R.

6. Participar en Programas de: promoción de la salud, prevención de enfermedades, control de problemas de salud pública, vinculados a la seguridad alimentaria y nutricional de la población.
7. Realizar valoración y diagnóstico nutricional de poblaciones y comunidades.
8. Formular guías alimentarias para poblaciones sanas y enfermas, en cada uno de los estados biológicos.
9. Asesorar en el costo de la alimentación, a nivel macro y micro económico, que garantice la seguridad alimentaria nutricional de la población, para optimizar el impacto de las intervenciones.
10. Planificar, organizar, ejecutar, monitorear y evaluar programas de emergencia alimentaria en situaciones de catástrofe.
11. Participar en investigaciones referidas a alimentación y nutrición y en todo lo relacionado a la actividad profesional.

3. ESTRUCTURA CURRICULAR

3.1. Estructura curricular adoptada

Las asignaturas del plan de estudio se han agrupado en áreas estando distribuidas de la siguiente manera:

BLOQUE	AREAS TEMATICAS
BASICO	<ul style="list-style-type: none"> • Biología • Química Básica • Química Biológica • Anatomía y Fisiología • Física • Matemática • Microbiología y Parasitología • Bromatología • Sociología y Antropología • Psicología
METODOLOGÍA E INSTRUMENTAL	<ul style="list-style-type: none"> • Estadística • Metodología de la Investigación • Informática • Inglés
PROFESIONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Fisiopatología • Nutrición Humana • Nutrición Materno Infantil • Tecnología Alimentaria • Técnica Dietética • Técnica Dietoterápica • Dietoterapia del Adulto • Dietoterapia del Niño • Farmacología y Nutrición • Evaluación Nutricional

[Handwritten signature]

///...RESOLUCIÓN N° 010/11 – R.

	<ul style="list-style-type: none">• Epidemiología Nutricional• Nutrición en Salud Pública• Políticas Alimentarias y Nutricionales• Ética• Educación Alimentaria y Nutricional• Comunicación Social• Economía Alimentaria• Gestión de Servicios de Alimentación• Prácticas Profesionales• Tesina
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

[Handwritten signature]

3.2. Plan analítico de la carrera

COD	ASIGNATURA	C. HORARIA		1 CUAT	2 CUAT
		SEM	TOT		
PRIMER AÑO					
01	MATEMÁTICA	4	60	X	
02	BIOLOGÍA	5	75	X	
03	QUÍMICA BÁSICA	6	90	X	
04	INFORMÁTICA	4	60		X
05	FISICA	6	90		X
06	ANATOMIA Y FISIOLÓGIA	6	90		X
07	QUÍMICA BIOLÓGICA	5	75		X
08	SOCIOLOGÍA Y ANTROPOLOGIA	4	60		X
SEGUNDO AÑO					
09	TECNICA DIETETICA	6	180		Anual
10	NUTRICION HUMANA	6	180		Anual
11	BROMATOLOGÍA	5	75	X	
12	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	4	60	X	
13	INGLES	4	60		X
14	MICROBIOLOGIA Y PARASITOLOGIA	6	90		X
15	ESTADISTICA	7	105		X
TERCER AÑO					
16	TECNICA DIETOTERAPICA	6	180		Anual
17	NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL	6	90	X	
18	FISIOPATOLOGIA	5	75	X	
19	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	7	105	X	
20	EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	6	90	X	
21	DIETOTERAPIA DEL ADULTO	7	105		X
22	ECONOMÍA ALIMENTARIA	5	75		X
23	DIETOTERAPIA DEL NIÑO	7	105		X
CUARTO AÑO					
24	EVALUACIÓN NUTRICIONAL	6	90	X	
25	NUTRICION EN SALUD PUBLICA	7	105	X	
26	PSICOLOGIA	4	60	X	
27	COMUNICACIÓN SOCIAL	4	60	X	
28	FARMACOLOGÍA Y NUTRICION	6	90		X
29	ÉTICA	4	60		X
30	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIEMENTA- CIÓN	5	75		X
31	ELECTIVA I		50		X
QUINTO AÑO					
32	POLÍTICAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONA- LES	6	90	X	
33	TECNOLOGIA ALIMENTARIA	7	105	X	
34	ELECTIVA II		50	X	
	PRÁCTICAS PROFESIONALES		300		
	TESINA		200		

Código	Electivas
ELECTIVA I	
31.1	Comunicación oral y escrita
31.2	Ingles Técnico Avanzado
31.3	Informática Aplicada
ELECTIVA II	
34.1	Fundamentos de Marketing
34.2	Microbiología de Alimentos
34.3	Preservación de Alimentos y Envasado

3.3 Contenidos mínimos de las asignaturas

- 01. MATEMÁTICA:** Elementos de matemática. Concepto. Sistema internacional de unidades. Operaciones básicas. Funciones. Conjuntos numéricos.
- 02. BIOLOGÍA:** La célula como unidad de los seres vivos y su relación con el medio. Organización celular. Agrupaciones celulares y tejidos. Metabolismo y funciones celulares. División celular y reproducción. Principios de genética.
- 03. QUÍMICA BÁSICA:** Agua, soluciones, electrolitos y pH. Estructura atómica y molecular. La naturaleza química de las moléculas que se encuentran en la vida animal. Glúcidos - lípidos- proteínas – nucleótidos - vitaminas. Nociones básicas sobre: estructura, función, ciclos.
- 04. INFORMÁTICA:** Sistemas operativos. Manejo de herramientas de búsqueda de información. Análisis y presentación de datos mediante el uso de diferentes herramientas informáticas. Aplicación de nuevas tecnologías de la información y la comunicación. Uso de programas de análisis de información nutricional.
- 05. FÍSICA:** Sistemas materiales. Fenómenos físicos y químicos. Gases. Energía. Termodinámica y termoquímica. Bioenergética. Fluidos. Radiaciones.
- 06. ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA:** Conceptos generales sobre el cuerpo humano, sus funciones y modo de estudio. Niveles de organización en el hombre: células, tejidos, órganos, sistemas y aparatos que participan en las funciones de nutrición, de relación y de reproducción. Estructuras anatómicas de relevancia para la realización de la valoración antropológica necesaria para el diagnóstico nutricional. Introducción a las funciones y mecanismos fisiológicos normales del organismo humano. Medio interno. Fisiología de los aparatos y sistemas. Metabolismo de los nutrientes. Función de nutrición: aprovechamiento de los nutrientes, transporte, utilización y excreción. Integración de funciones.
- 07. QUÍMICA BIOLÓGICA:** Vías metabólicas más importantes de glúcidos, lípidos, proteínas, ácidos nucleicos y enzimas; la interrelación de los mismos y la importancia de los mecanismos de regulación para la vida y la economía celular.
- 08. SOCIOLOGÍA Y ANTROPOLOGÍA:** Sociedad y cultura. Evolución de los grupos sociales y alimentación. Grupos primarios y secundarios. Estratos sociales y consumo. Instituciones y organizaciones sociales. Funciones antropológicas y sociales del alimento. Mitos, tabúes y simbolismo alimentario. Estrategias y patrón alimentario. Formación de la conducta alimentaria.

09. TECNICA DIETETICA: Criterios cuali-cuantitativos. Características físico-químicas de los alimentos. Operaciones mecánicas. Físico-químicas y biológicas. Estado de agregación de los materiales. Agua. Modificaciones y comportamiento de los alimentos, según las diferentes técnicas de manejo aplicadas. Evaluación sensorial y propiedades reológicas.

10. NUTRICION HUMANA: Concepto. Tiempos de la nutrición y leyes de la alimentación. Energía, macro y micronutrientes: biodisponibilidad, requerimientos, recomendaciones, funciones y alimentos fuente. Cálculo de necesidades en personas sanas.

Anamnesis alimentaria, prescripción y realización del plan alimentario.

Guías alimentarias para la población argentina.

Nutrición y alimentación en diferentes momentos biológicos (embarazo, lactancia, recién nacido, niñez, adolescencia, adultos y adultos mayores) y situaciones especiales (deporte).

Crecimiento y desarrollo y su relación con la alimentación. Salud bucal y nutrición.

11. BROMATOLOGIA: Bioquímica de los alimentos. Legislación alimentaria. Productos alimenticios. Agentes y mecanismos de deterioro de los alimentos. Aditivos alimentarios. Composición química de los diferentes grupos de alimentos. Alimentos funcionales. Envases. Sistemas y normas de calidad e inocuidad de alimentos. Rotulado nutricional.

12. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION: El conocimiento científico como forma particular de conocimiento humano. Dimensión ética de la labor científica y su importancia en el campo de la Nutrición. Fundamentos epistemológicos: los paradigmas cualitativos y cuantitativos.

Proceso de investigación científica: operaciones básicas de pensamiento científico. Diseños, protocolo e informe de investigación.

13. INGLES: Morfología: afijación, principales afijos y prefijos. Funciones e interpretación. Comparación de adjetivos y adverbios. Frase sustantiva. Frase verbal. Coherencia textual y funciones básicas del discurso científico-técnico.

14. MICROBIOLOGIA Y PARASITOLOGIA: Clasificación de los microorganismos. Evolución y adaptación. Morfología. Estudios microbiológicos en muestras de agua, alimentos y materiales biológicos. Curvas de desarrollo. Acción patógena. Inmunología. Agentes antimicrobianos. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Profilaxis.

15. ESTADISTICA: Estadística descriptiva. Medidas de resumen y de dispersión. Muestreo. Métodos para la recolección. Organización, presentación y análisis de datos. Probabilidad y variable aleatoria. Análisis de frecuencias. Tablas de contingencias. Comparación de poblaciones. Estadística inferencial. Correlación y regresión lineal. Pruebas de significación estadística. Estadísticas de salud.

16. TECNICA DIETOTERAPICA: Selección y elaboración de preparaciones (sistemas alimentarios), adecuadas a las diferentes situaciones fisiopatológicas.

Principios básicos para la utilización y adecuación de productos nutroterápicos: alimentación por vía convencional y no convencional.

Modificación del alimento en su composición.

17. NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL

Salud materno-infantil. Salud reproductiva. Nutrición y reproducción. Crecimiento y desarrollo. Crecimiento y desarrollo. Alimentación del niño sano. Alimentación del niño sano. Niño preescolar y escolar. Adolescencia.

18. FISIOPATOLOGIA: Bases fisiopatológicas de las enfermedades pediátricas y del adulto. Situaciones fisiopatológicas que presentan relación con la nutrición. Fisiopatología de los sistemas y aparatos del organismo.

///...RESOLUCIÓN N° 010/11 – R.

Enfermedades metabólicas. Situaciones especiales: cáncer, sida, cirugías, alergias alimentarias, malnutrición. Nutrición y sepsis.

19. EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL:

Concepto. Campos, logros y aplicaciones. Método epidemiológico.

Proceso salud – enfermedad. Factores.

Historia natural de la enfermedad. Salud individual y colectiva.

Medición del estado de salud de la población. Indicadores.

Diseños de investigación epidemiológica.

Vigilancia epidemiológica. Sistemas de vigilancia de la situación alimentario-nutricional.

Diagnóstico: análisis de los problemas alimentarios y nutricionales prevalentes. Perfiles nutricionales por países.

20. EDUCACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL:

Modelos pedagógicos. Paradigmas. Teorías del proceso enseñanza-aprendizaje. Planificación de intervenciones educativas: diagnóstico, diseño, ejecución y evaluación.

Abordaje metodológico: técnicas didácticas individuales y grupales. Educación alimentario-nutricional en la educación formal, no formal, no formal, incidental. Rol del educador en nutrición. Consejería nutricional.

21. DIETOTERAPIA DEL ADULTO:

Fundamentos e instrumentos de la dietoterapia. Características de la indicación dietoterápica. Abordaje nutricional en las diferentes enfermedades, según la fisiopatología y el diagnóstico del estado nutricional. Plan alimentario.

Pruebas diagnósticas.

Soporte nutricional.

Rol profesional en la terapéutica alimentaria. Relación profesional – paciente.

Equipo terapéutico.

22. ECONOMIA ALIMENTARIA: Principios de macro y microeconomía. Sistema económico. Oferta y Demanda. Indicadores de desarrollo económico, humano y sostenible. El consumidor en el sistema económico.

Disponibilidad y acceso alimentario nacional y regional. Hoja de balance de alimentos. Canasta básica de alimentos familiar.

Cadena alimentaria. Marketing de alimentos.

23. DIETOTERAPIA DEL NIÑO: Abordaje nutricional en las diferentes enfermedades, según la fisiopatología y el diagnóstico de estado nutricional en la infancia. Desnutrición infantil, diarreas, enfermedad celíaca. Dietoterapia de las enfermedades del aparato digestivo y glándulas anexas, trastornos metabólicos, enfermedades neurológicas, cardiovasculares, pulmonares (fibrosis quística) y renales.

Alergias alimentarias.

Soporte nutricional.

24. EVALUACION NUTRICIONAL:

Alcance e importancia de la evaluación nutricional. Factores condicinantes del estado nutricional, directos e indirectos.

Metodología para realizar la evaluación antropométrica y alimentaria.

Interpretación de indicadores clínicos y bioquímicos. Composición corporal.

Utilización e interpretación de los estándares de referencia. Puntos de corte y clasificación del estado nutricional.

Valoración nutricional en diferentes situaciones fisiológicas y fisiopatológicas.

25. NUTRICION EN SALUD PUBLICA: Concepto. Promoción de la salud: niveles, 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.

El contexto de la nutrición en salud pública: económico, social, político, cultural, sanitario.

Sistema alimentario en la República Argentina.

Derecho a la alimentación y seguridad alimentario – nutricional.

Rol del Licenciado en Nutrición en la promoción de la salud y prevención de las enfermedades prevalentes y en la nutrición social y comunitaria.

///...RESOLUCIÓN N° 010/11 – R.

26. PSICOLOGIA: Psicología como ciencia, su relación con otras ciencias y disciplinas. Psicología aplicada a la nutrición. Personalidad. Psiquismo y figura corporal. Concepto psicossomático. Vínculos. Etapas evolutivas. Trastornos de la conducta alimentaria. Adicciones.

Aspectos psicológicos de la tarea profesional. Psicología Social.

27. COMUNICACIÓN SOCIAL: Teorías de la comunicación. Comunicación, salud y alimentación. Medios de comunicación social y sus características. El mensaje y el discurso publicitario. Importancia de la comunicación en la instalación de hábitos de vida saludables. Estrategias de comunicación y marketing.

28. FARMACOLOGIA Y NUTRICION: Principios para comprender las interacciones entre fármacos y nutrientes. Tratamiento farmacológico de las principales patologías de la nutrición. Repercusión del tratamiento farmacológico sobre el estado nutricional.

29. ETICA: Concepto y dimensiones de la ética. Ética automática y heterónoma. Escuelas. La ética y la Ley. Bioética. Principios. Enfoque interdisciplinario para la toma de decisiones. Principios, reglas y valores. Bioética e investigación científica, con énfasis en la nutrición. Problemas bioéticos relacionados con el comienzo y el final de la vida. Derechos y deberes del paciente y del equipo de salud.

Deontología. Comités de bioética: fundamentos y trascendencia social. Marco legal de la República Argentina y del MERCOSUR. Ejercicio profesional responsable y alcances del título del Licenciado en Nutrición.

30. GESTION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICION: Planificación del servicio. Misión, visión y funciones. Organigrama. Diseño de la planta física, equipamiento, recursos humanos. Costos y presupuesto. Sistema de contrataciones y compras. Administración de recursos. Control de gestión y evaluación. Organización y diseño de las prestaciones: bienes y servicios. Normas de bio-seguridad. Sistemas de calidad.

31. ELECTIVA I

32. POLITICAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES: Concepto, modos instrumentales, estrategias implementadas en diferentes países. Resultados.

Las políticas sociales y de salud en Argentina y Latinoamérica.

Las políticas públicas que influyen en la situación alimentaria-nutricional de la población.

Programas alimentarios vigentes. Otras estrategias de asistencia alimentaria.

33. TECNOLOGIA ALIMENTARIA: Transformaciones de materias primas en productos acabados y sus formas de conservación. Modificaciones en la calidad nutricional, sensorial y microbiológica. Desarrollo de nuevos productos: alimentos dietéticos o para regímenes especiales y alimentos funcionales.

Principales procesos industriales en la elaboración de productos animales y vegetales. Desarrollo de nuevas tecnologías. Alimentos transgénicos. Tóxicos.

34. ELECTIVA II

PRACTICAS PROFESIONALES:

Prácticas supervisadas en actividades profesionales en ámbitos de su competencia, relativas a la administración y gestión, asistencia, educación, investigación y asesoría; en las distintas instituciones públicas y privadas de las áreas sanitaria, social, comunitaria y de las empresas alimentarias, basadas en los contenidos mínimos curriculares.

Entre las actividades que podrán desarrollar los alumnos durante sus Prácticas profesional, se mencionan las siguientes:

PRACTICAS EN EL AREA CLINICA Y ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION Y NUTRICION:

- Actividad asistencial programada para responder a las necesidades y demandas de la población atendida.
- Búsqueda activa de los problemas alimentario – nutricionales, con integración de los aspectos biológicos, psicológicos y sociales (entrevistas, encuestas, anamnesis).

///...RESOLUCIÓN N° 010/11 – R.

- Participación en las etapas del proceso administrativo.
- Planificación de planes alimentarios normales y dietoterápicos.
- Seguimiento de la evolución del tratamiento dietético y del estado nutricional.
- Educación alimentario – nutricional a pacientes y familias.

PRACTICAS EN EL AREA DE ALIMENTOS:

- Prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Desarrollo de productos alimenticios especiales.
- Desarrollo de menús saludables en lugares de expendio de comidas.
- Educación al consumidor.
- Aplicación de instrumentos de evaluación de calidad e inocuidad de alimentos.
- Encuestas de satisfacción de usuarios.

PRACTICAS EN EL AREA DE SALUD PUBLICA:

- Acciones de promoción y prevención de enfermedades prevalentes en nutrición.
- Diagnóstico del estado nutricional del individuo y de la población.
- Participación en la planificación, ejecución y evaluación de intervenciones de nutrición, como miembro de un equipo interdisciplinario.
- Educación Alimentaria y Nutricional.

TRABAJO FINAL O TESIS:

- Elaboración del protocolo de investigación, siguiendo el método científico, contemplando diferentes enfoques metodológicos.
- Ejecución del Plan de Trabajo.
- Elaboración del informe escrito, presentación oral y divulgación de los resultados.

///...RESOLUCIÓN N° 010/11 – R.

3.4. Sistema de correlatividades

COD	ASIGNATURA	PARA CURSAR		P/RENDIR APROB.
		REG.	APROB.	
PRIMER AÑO				
01	MATEMATICA	---	---	---
02	BIOLOGÍA	---	---	---
03	QUÍMICA BÁSICA	---	---	---
04	INFORMÁTICA	---	---	---
05	FISICA	01-03	---	01-03
06	ANATOMIA Y FISIOLÓGIA	02	---	02
07	QUÍMICA BIOLÓGICA	02-03	---	02-03
08	SOCIOLOGÍA Y ANTROPOLOGIA	---	---	---
SEGUNDO AÑO				
09	TECNICA DIETETICA	06-07	02	06-07
10	NUTRICION HUMANA	06-07	02	06-07
11	BROMATOLOGÍA	07	03	07
12	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	08	04	08
13	INGLES	08	02	08
14	MICROBIOLOGIA Y PARASITOLOGIA	06-07	03	06-07
15	ESTADISTICA	12	01-04	12
TERCER AÑO				
16	TECNICA DIETOTERAPICA	09	06-07	09
17	NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL	10	07	10
18	FISIOPATOLOGIA	10	06	10
19	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	10-14	06	10-14
20	EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	09-10	08	09-10
21	DIETOTERAPIA DEL ADULTO	18	10	18
22	ECONOMÍA ALIMENTARIA	17	15	17
23	DIETOTERAPIA DEL NIÑO	17	10	17
CUARTO AÑO				
24	EVALUACIÓN NUTRICIONAL	16-21-23	09-10	16-21-23
25	NUTRICION EN SALUD PUBLICA	21-23	17	21-23
26	PSICOLOGIA	20	12	20
27	COMUNICACIÓN SOCIAL	20	12	20
28	FARMACOLOGÍA Y NUTRICION	24	16	24
29	ÉTICA	26	20	26
30	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIEMENTACIÓN	24	22	24
31	ELECTIVA I			
QUINTO AÑO				
32	POLÍTICAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES	30	22	30
33	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	30	14-22	30
34	ELECTIVA II			
	PRÁCTICAS PROFESIONALES	28-29-30	24-25-26-27	-----
	TESINA			Tener aprobadas todas las asignaturas

///...RESOLUCIÓN N° 010/11 – R.

Código	Curso	Para Cursar		Para Rendir
		Regularizadas	Aprobadas	Aprobadas
31.1	Comunicación oral y escrita	26	08	---
31.2	Ingles Técnico Avanzado	26	13	---
31.3	Informática Aplicada	24	04	---
34.1	Fundamentos de Marketing	30	22	---
34.2	Microbiología de Alimentos	25	11-14	---
34.3	Preservación de Alimentos y Envasado	24	11-14	---



[Handwritten Signature]
Ing. Walter A. Pérez
Vicepresidente
Universidad Nacional
del Chaco Austral

///...RESOLUCIÓN N° 010/11 – R.

4. REGIMEN DE TRANSICION CON PLANES DE ESTUDIO ANTERIORES

Los recién ingresados se inscribirán automáticamente en el Plan de Estudio 2011.

Los alumnos del Plan de Estudio 2008 pasarán directamente al Plan de Estudio 2011 y se reconocerán las asignaturas regularizadas y aprobadas de acuerdo al siguiente detalle:

COD	PLAN 2011	PLAN 2008
01	MATEMÁTICA	MATEMÁTICA
02	BIOLOGÍA	BIOLOGÍA
03	QUÍMICA BÁSICA	QUÍMICA BÁSICA
04	INFORMÁTICA	INFORMÁTICA
05	FISICA	FISICA
06	ANATOMIA Y FISIOLÓGIA	ANATOMIA Y FISIOLÓGIA
07	QUÍMICA BIOLÓGICA	QUÍMICA BIOLÓGICA
08	SOCIOLOGÍA Y ANTROPOLOGIA	SOCIOLOGÍA Y ANTROPOLOGIA
09	TECNICA DIETETICA	TECNICA DIETETICA
10	NUTRICION HUMANA	NUTRICION HUMANA
11	BROMATOLOGÍA	BROMATOLOGÍA
12	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
13	INGLES	INGLES
14	MICROBIOLOGIA Y PARASITOLOGIA	MICROBIOLOGIA Y PARASITOLOGIA
15	ESTADISTICA	ESTADISTICA
16	TECNICA DIETOTERAPICA	TECNICA DIETOTERAPICA
17	NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL	NO TIENE
18	FISIOPATOLOGIA	FISIOPATOLOGIA
19	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL
20	EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
21	DIETOTERAPIA DEL ADULTO	DIETOTERAPIA DEL ADULTO
22	ECONOMÍA ALIMENTARIA	ECONOMÍA ALIMENTARIA
23	DIETOTERAPIA DEL NIÑO	DIETOTERAPIA DEL NIÑO
24	EVALUACIÓN NUTRICIONAL	EVALUACIÓN NUTRICIONAL
25	NUTRICION EN SALUD PUBLICA	NUTRICION EN SALUD PUBLICA
26	PSICOLOGIA	PSICOLOGIA
27	COMUNICACIÓN SOCIAL	COMUNICACIÓN SOCIAL
28	FARMACOLOGÍA Y NUTRICION	FARMACOLOGÍA Y NUTRICION
29	ÉTICA	ÉTICA
30	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIEMENTACIÓN	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIEMENTACIÓN
31	ELECTIVA I	ELECTIVA I
32	POLÍTICAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES	POLÍTICAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES
33	TECNOLOGIA ALIMENTARIA	TECNOLOGIA ALIMENTARIA
34	ELECTIVA II	ELECTIVA II

En marzo de 2011 se iniciará el dictado del Primero, Segundo y Tercer año Plan de Estudio 2011.