



**CARRERA DE GRADO**  
**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**Res. 488/ 03**

## **CARRERA DE: LICENCIATURA EN NUTRICIÓN (Res. N°488/03)**

### **1. OBJETIVOS DE LA CARRERA**

Los alumnos lograrán al terminar la Carrera:

- Actuar con idoneidad y eficiencia en el campo de la nutrición y la alimentación.
- Asumir un pensamiento crítico y reflexivo en torno a las problemáticas de la nutrición y alimentación.
- Conocer cabalmente el contexto socio- cultural- económico del país, el perfil epidemiológico, las políticas de salud y las políticas alimentarias.
- Desarrollarse en servicios públicos, privados, comunitarios y en medios de comunicación, actuando en forma dinámica y procurando la actualización permanente.
- Interactuar con profesionales de otras áreas vinculadas con la salud y la industria alimentaria en equipos interdisciplinarios.
- Promover procesos de cambios de hábitos alimentarios, en la promoción y el fortalecimiento de la salud, la prevención de enfermedades y el tratamiento en la población en general.
- Contribuir en el desarrollo de la investigación científica y asesorar en trabajos y estudios de investigación en nutrición y alimentación .
- Incorporar conocimientos relacionados con la gestión empresarial, la calidad del servicio, la administración, el equipo de salud y el marketing, aplicados a sistemas públicos y privados.
- Asesorar a la industria alimentaria en el desarrollo y la comercialización de los alimentos argentinos en el Mercosur.

### **2. PERFIL DEL EGRESADO**

EL Licenciado/a en Nutrición obtendrá conocimientos integrados por ejes de nutrición, alimentación, salud-enfermedad, salud pública, economía y sociedad, educación y dinámica grupal, producción, tecnología y seguridad alimentaria, marketing de alimentos y gestión empresarial.

Al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido competencias para:

1. Buscar el bienestar de la comunidad y la familia generando la participación en el desarrollo individual y social mediante la promoción de la salud y una alimentación adecuada.
2. Comprender y utilizar la tecnología, sus características y racionalización, aplicándola a los aspectos administrativos para actuar eficazmente en los procesos de prestación de servicios.
  - Atender a los cambios en la práctica profesional, donde se conjugan los servicios estatales con los privados, interactuando con profesionales de distintas disciplinas y adaptándose a la realidad del momento.
  - Participar en la formulación y ejecución de programas nutricionales destinados a mejorar la salud de las personas, conformando un nuevo sistema donde es importante el " paradigma empresarial " para una mejor calidad científica y técnica.

- Adaptar su formación a las demandas internacionales dentro de los procesos de integración regional (Mercosur).
- Evaluar en forma continua los avances tecnológicos y científicos, con énfasis en aquellos vinculados a la salud, la nutrición y la producción de alimentos.

### **3. ALCANCES DEL TITULO**

El egresado de la Licenciatura en Nutrición será competente para desarrollar las siguientes actividades

- Elaborar planes de alimentación para individuos y comunidades sanas.
- Programar regímenes dietoterápicos para individuos y colectividades enfermas, previa indicación médica.
- Asesorar, planificar, organizar, dirigir, supervisar, evaluar y auditar servicios de Alimentación y Nutrición en Instituciones Públicas y/o Privadas y en Plantas de Alimentación.
- Intervenir en definición de políticas alimentarias y en la formulación, organización, ejecución y evaluación de planes y programas de Nutrición y Alimentación, en los distintos niveles, para el beneficio de la comunidad.
- Realizar actividades de divulgación e información en lo concerniente a la Alimentación y a la Nutrición.
- Evaluar el estado nutricional de individuos sanos y enfermos y colectividades en vistas de proteger y recuperar la salud.
- Planificar e implementar actividades de educación y de asesoramiento alimentario nutricional en el ámbito individual, grupal y comunitario.
- Realizar auditorías en relación con situaciones nutricionales.
- Asesorar a la industria alimentaria para la producción de alimentos.
- Participar en el desarrollo de productos alimenticios basándose en las necesidades nutricionales.

### **4. REQUISITOS DE INGRESO**

**Los alumnos ingresantes a la Carrera deben ser egresados de Escuela Media (Secundario o Polimodal).**

Quienes ingresen en calidad de estudiantes deberán cumplir con todos los requisitos establecidos por el Instituto Universitario y las normas que rigen su funcionamiento.

**CARRERA DE: LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**5. SÍNTESIS DEL PLAN DE ESTUDIOS**

Incluye asignaturas, carga horaria y correlatividades

**CARGA HORARIA TOTAL: 2784 horas**

Materia	Régimen de Cursada	Carga Horaria *	Teoría*	Práctica*	Correlatividades Para cursar		
<b>PRIMER AÑO</b>					Regularizar	Aprobar	<b>Para rendir final Aprobar</b>
1. Anatomía	Cuatrimstral	64	32	32			
2. Fisiología I	Cuatrimstral	48	24	24			
3. Bioquímica de la Nutrición I	Cuatrimstral	48	24	24			
4. Nutrición I	Cuatrimstral	64	32	32			
5. Psicología de la Educación	Cuatrimstral	32	16	16			
<b>TOTAL PRIMER CUATRIMESTRE</b>		<b>256</b>	<b>128</b>	<b>128</b>			
6. Fisiología II	Cuatrimstral	48	24	24	02		02
7. Nutrición II	Cuatrimstral	64	24	40	04		04
8. Bioquímica de la Nutrición II	Cuatrimstral	48	24	24	03		03
9. Sociología	Cuatrimstral	32	16	16			
10. Introducción a la Salud Pública	Cuatrimstral	32	16	16			
11. Inglés I	Cuatrimstral	32	16	16			
<b>TOTAL SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>		<b>256</b>	<b>120</b>	<b>136</b>			
<b>TOTAL DE HORAS PRIMER AÑO</b>		<b>512</b>	<b>248</b>	<b>264</b>			

**Carga Horaria Total Primer Año: 512**

<b>SEGUNDO AÑO</b>					Regularizar	Aprobar	<b>Para rendir final Aprobar</b>
12. Técnica Dietética y Arte Culinario I	Cuatrimstral	64	24	40			
13. Microbiología	Cuatrimstral	32	16	16			
14. Nutrición Materno Infantil	Cuatrimstral	64	32	32	07		07
15. Producción y Economía		48	24	24			
16. Psicología de la Salud y Grupos	Cuatrimstral	48	18	30	05		05
17. Inglés II	Cuatrimstral	32	16	16	11		11
<b>TOTAL PRIMER CUATRIMESTRE</b>		<b>288</b>	<b>130</b>	<b>158</b>			
18. Técnica Dietética y Arte Culinario II	Cuatrimstral	64	24	40	12		12
19. Epidemiología	Cuatrimstral	32	16	16	09-10		09-10
20. Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Cuatrimstral	64	24	40	12-13		12-13
21. Fisiopatología del Adulto I	Cuatrimstral	48	24	24	01-06	01-02	01-06
22. Nutrición en Salud Pública	Cuatrimstral	32	16	16	09-10		09-10
23. Evaluación Nutricional	Cuatrimstral	48	18	30	07-08-14	03-04	08-14
<b>TOTAL SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>		<b>288</b>	<b>122</b>	<b>166</b>			
<b>TOTAL DE HORAS SEGUNDO AÑO</b>		<b>576</b>	<b>252</b>	<b>324</b>			

**Carga Horaria Total Segundo Año: 576 hs.**

<b>TERCER AÑO</b>					Regularizar	Aprobar	Para rendir final Aprobar
24. Seguridad Alimentaria	Cuatrimstral	48	24	24	20	13	20
25. Ética Profesional	Cuatrimstral	32	16	16			
26. Metodología de la Investigación y Bioestadística	Cuatrimstral	48	24	24	19	09-10	19
27. Dietoterapia I	Cuatrimstral	64	24	40	18-21	07-08-12	7-8-18-21
28. Fisiopatología del Adulto II	Cuatrimstral	48	24	24	21	06	21
29. Técnicas de Comunicación	Cuatrimstral	32	16	16	16	05	16
<b>TOTAL PRIMER CUATRIMESTRE</b>		<b>272</b>	<b>128</b>	<b>144</b>			
30. Gestión en Servicios de Alimentación	Cuatrimstral	48	24	24	24	15	15-24
31. Educación Alimentaria	Cuatrimstral	64	24	40	29	05-16	29
32. Dietoterapia II	Cuatrimstral	48	18	30	27-28	18	27-28
33. Fisiopatología y Dietoterapia Infante Juvenil	Cuatrimstral	64	32	32	23-27-28	14	23
34. Técnica Dietoterápica	Cuatrimstral	64	24	40	20-27-28	18-21	27-28
35. Proyectos Comunitarios	Cuatrimstral	32	16	16	22	19	19-22
<b>TOTAL SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>		<b>320</b>	<b>138</b>	<b>182</b>			
<b>TOTAL HORAS TERCER AÑO</b>		<b>592</b>	<b>266</b>	<b>326</b>			

**Carga Horaria Total Tercer Año: 592 hs.**

<b>CUARTO AÑO</b>					Regularizar	Aprobar	Para rendir final Aprobar
<b>Opción a) Área Nutrición Clínica</b>		<b>428</b>	<b>64</b>	<b>364</b>			
36. Educación Terapéutica en Pacientes Crónicos	Cuatrimstral	48	24	24	31-32-34	27-28	31
37. Nutrición Enteral y Parenteral	Cuatrimstral	48	24	24	30-32-33-34	24-27-28	32-34
38. Medicamentos y Nutrición	Cuatrimstral	32	16	16	26-32		26-32
<b>Pasantías</b>	Cuatrimstral	300	-	300	<i>3er año</i>	<i>2do año</i>	
<b>Opción b) Área Producción y Marketing</b>		<b>428</b>	<b>64</b>	<b>364</b>			
39. Catering y Plantas de Producción	Cuatrimstral	48	24	24	30	24	30
40. Tecnología y Procesos Alimentarios	Cuatrimstral	48	24	24	34	20-24	24
41. Control de Calidad y Auditoría	Cuatrimstral	32	16	16	30		30
<b>Pasantías</b>	Cuatrimstral	300	-	300	<i>3er año</i>	<i>2do año</i>	
<b>TOTAL PRIMER CUATRIMESTRE</b>		<b>428</b>	<b>64</b>	<b>364</b>			
<b>Opción a) Área Nutrición Clínica</b>		<b>476</b>	<b>88</b>	<b>388</b>			
42. Terapéutica Nutricional para Discapacidad	Cuatrimstral	48	24	24	31-32-33-34		32-33
43. Nutrición Deportiva	Cuatrimstral	48	24	24	32	28	-
<b>Optativa 1 y 2</b>		<b>Deben totalizar 80 horas</b>					
Catering y Plantas de Producción	Cuatrimstral	48	24	24	30	24	30
Tecnología y Procesos Alimentarios	Cuatrimstral	48	24	24	34	20-24	24
Control de Calidad y Auditoría	Cuatrimstral	32	16	16	30		30
Investigación y Desarrollo	Cuatrimstral	32	16	16	26-32-33	34	26-34
Marketing	Cuatrimstral	32	16	16		29-31	31
Recursos Humanos	Cuatrimstral	32	16	16		30	30
<b>Pasantías</b>	Cuatrimstral	300	-	300	<i>3er año</i>	<i>2do año</i>	

<b>Opción b) Área Producción y Marketing</b>		<b>476</b>	<b>88</b>	<b>388</b>			
44. Investigación y Desarrollo	Cuatrimstral	32	16	16	26-32-33	34	26-34
45. Marketing	Cuatrimstral	32	16	16		29-31	31
46. Recursos Humanos	Cuatrimstral	32	16	16		30	30
<b>Optativa 1 y 2</b>		<b>Deben totalizar 80 horas</b>					
Educación Terapéutica en Pacientes Crónicos	Cuatrimstral	48	24	24	31-32-34	27-28	31
Nutrición Enteral y Parenteral	Cuatrimstral	48	24	24	30-32-33-34	24-27-28	32-34
Medicamentos y Nutrición	Cuatrimstral	32	16	16	26-32		26-32
Terapéutica Nutricional para Discapacidad	Cuatrimstral	48	24	24	31-32-33-34		32-33
Nutrición Deportiva	Cuatrimstral	48	24	24	32	28	-
<b>Pasantías</b>	Cuatrimstral	300	-	300	<i>3er año</i>	<i>2do año</i>	
<b>TOTAL SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>		<b>476</b>	<b>88</b>	<b>388</b>			
<b>TOTAL HORAS CUARTO AÑO</b>		<b>904</b>	<b>152</b>	<b>752</b>			
<b>Asignatura Complementaria Obligatoria</b>							
47. Informática	Cuatrimstral	32	16	16	<b>Desde 3er año</b>		
Trabajo Final Integrador		168			<b>Desde 3er año 2do cuat</b>		
<b>TOTAL GENERAL DE HORAS* LICENCIATURA</b>		<b>2784</b>					

Para iniciar las pasantías debe contar con 2do año aprobado y 3er año regular.

Carga Horaria Total Cuarto Año: 904

## 6. REQUISITOS DE EGRESO

Para obtener el título **de Licenciado en Nutrición**, el estudiante deberá:

- Aprobar todas las materias que componen el plan de estudios de la carrera.
- Tener aprobadas las pasantías previstas en la carrera mediante un informe final.
- Aprobación del Trabajo Final Integrador (TFI)

**El Trabajo Final Integrador (TFI):** El Trabajo Final Integrador es un trabajo de síntesis que culmina en la elaboración escrita de un informe de la investigación realizada. Se evaluará en el mismo, tanto aspectos metodológicos como disciplinares.

### Objetivos:

- Introducir al alumno en el campo del conocimiento científico.
- Entrenar en la adquisición de habilidades para la búsqueda bibliográfica, así como en la capacidad para discernir entre información de divulgación científica versus vulgar.
- Fomentar el desarrollo del pensamiento de nivel superior y crítico.
- Contribuir a la formación de un perfil profesional de excelencia científica y académica.

Durante la carrera se promoverá una construcción progresiva de las habilidades necesarias para la realización de una investigación. Por cada cuatrimestre se ha acordado una materia responsable de diseñar las consignas principales que servirán de guía facilitadora para indagar sobre diferentes temáticas que podrán estar vinculadas en el futuro al TFI.

De este modo, el alumno realizará una actividad secuenciada durante su recorrido académico, que le permitirá la articulación entre teoría y práctica, integrando los aprendizajes logrados en los distintos años de cursado. Este trabajo preparará a los estudiantes para la realización del TFI, que será particularmente acompañado durante el último año de la carrera.