

# UTIC

Licenciatura en

# NUTRICIÓN

**MODALIDAD PRESENCIAL**

## **PRESENTACIÓN DE LA CARRERA**

### **FUNDAMENTACIÓN**

La Licenciatura en Nutrición permite la formación profesional para afrontar los problemas nutricionales y alimentarios acordes a las necesidades y demandas socio-económicas y culturales del país que den lugar al mejoramiento de la salud pública desde el ámbito nutricional.

La carrera incluye un conjunto de disciplinas que permiten una formación dentro del área de la salud que permitirán ejercer la profesión desde diferentes áreas de acción, acordes al contexto en el que se desempeñe el profesional nutricionista.

La Universidad Tecnológica Intercontinental, desde la Facultad de Ciencias de la Salud asume la responsabilidad de formar a profesionales que se encarguen de las áreas preventivas de la salud poblacional, entre ellas, la de formar a Licenciados en el área de la Nutrición.

El modelo curricular elaborado se sustenta en ciencias que hacen al área:

Área propedéutica, pretendiendo brindar un perfil de entrada básico; el Área Biomédica, que plantea las asignaturas troncales que hacen al ejercicio de la medicina; el Área de Humanidades, que pretende dotar al futuro profesional de elementos básicos de comprensión de la persona humana como tal; el Área Ciencias de la Nutrición, que se constituye en el conjunto de conocimientos específicos que hacen a la carrera así como el Área de Ciencias de los alimentos; el Área Clínica, que reúne los conocimientos necesarios para brindar los servicios de salud nutricional propiamente dicho; el Área de Investigación, que pretende dotar al profesional de las capacidades suficientes para transversalizar la investigación científica en su ejercicio profesional como manera de generar ciencia y de brindar servicios acordes a las necesidades contextuales; el Área Administrativa, que se encarga de la gestión de servicios de alimentos.

Todas estas áreas se plantean dentro de la concepción cognoscitiva del constructivismo, planteando un esquema progresivo de complejidad para la apropiación y reconstrucción del objeto de estudio de la nutriología, de ahí su énfasis en los contenidos, las formas de integración. Si bien, el currículum está presentado de manera cerrada, su aplicación se encuentra supeditada a la constante revisión y actualización por parte de los docentes de cátedra,

# UTIC

así como del equipo técnico de la Facultad de Ciencias de la Salud. que permita el desarrollo de capacidades profesionales adaptadas a la realidad contextual.

La presente propuesta curricular considera que los estudios de la Licenciatura en Nutrición pueden realizarse en un tiempo mínimo de cuatro años, correspondiente a ocho semestres.

## **OBJETIVO GENERAL DE LA CARRERA**

Al concluir sus estudios el Licenciado en Nutrición, contribuirá al desarrollo de las estrategias e intervenciones para la atención de la salud nutricional, así como para la solución de problemas alimentarios y nutricionales a nivel individual, familiar y comunitario, con un enfoque bio-psicosocial y administrativo.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LA CARRERA**

- Evaluar el estado nutricional a nivel individual y colectivo
- Administrar programas de alimentación, nutrición y educación, así como empresas dedicadas a la elaboración y embasamiento de alimentos.
- Integrar habilidades y destrezas para el análisis e intervención de la problemática en salud nutricional.
- Realizar investigaciones en las áreas de nutrición, salud y alimentación.
- Normar el ejercicio de la profesión con base en principios éticos.

## **PERFIL DE ENTRADA Y DE EGRESO**

### **PERFIL DE ENTRADA**

La carrera de Nutrición requiere que sus aspirantes tengan cualidades y características tanto aptitudinales, de intereses y actitudinales, que se indican a continuación:

### **ÁREA DE APTITUDES**

- Comunicarse eficientemente de manera oral y escrita
- Integración de conocimientos
- Memoria
- Lectura crítica
- Aptitud física

### **ÁREA DE INTERESES**

- Las relaciones humanas
- Actualización continua
- Trabajo en equipo multidisciplinario
- Investigar
- Manejo de sistemas de informática

# UTIC

## ÁREA DE ACTITUDES

- Juzgar el valor de la información en función del razonamiento
- Trabajar con precisión dentro de límites, tolerancias o normas establecidas
- Mostrar respeto a sí mismo como a los demás
- Ética profesional

## ÁREA DE CONOCIMIENTO

- Conocimientos básicos de química, física y biología
- Conocimientos básicos de computación
- Manejo de suficiente de ambas lenguas oficiales, castellano y guaraní.

## PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de la carrera de Nutrición poseerá bases teóricas suficientes para la generación, aplicación y difusión de la nutriología, contribuyendo a la solución de problemas que demanden su intervención, mediante la atención nutricia personal y grupal, con el dominio de habilidades y destrezas dentro de un marco ético y moral, respetando el bienestar, la privacidad, la dignidad, las creencias y la vida.

Se espera que el egresado posea competencias profesionales genéricas tales como:

- **Promoción para la salud nutricional**
- **Protección y vigilancia específica de la salud nutricional**
- **Diagnóstico del estado de nutrición**
- **Tratamiento nutricional**
- **Rehabilitación nutricional**

## **Estará capacitado para colaborar y satisfacer las siguientes necesidades sociales:**

- a. Prevención primaria, secundaria y terciaria de las enfermedades nutricionales más frecuentes, con un enfoque integral que abarque la promoción y protección de la salud nutricional, el diagnóstico nutricional, el tratamiento nutricional y la rehabilitación nutricional.
- b. Problemas generales de la salud de la población: Nutrición, desnutrición, mal nutrición; calidad de vida; orientación nutricional; disponibilidad de alimentos; producción de alimentos; enfermedades de la nutrición.
- c. Problemas de la alimentación: Producción de alimentos; distribución de alimentos; almacenamiento de alimentos; consumo de alimentos.
- d. Problemas de salud que presentan poblaciones específicas: atención al estado nutricional del niño, del adulto, del anciano, materno-infantil y a pacientes con capacidades diferentes.

# UTIC

## **A. Saberes teóricos específicos de la profesión**

1. La integración entre la forma, estructura biológica y función de los elementos que constituyen el cuerpo humano.
2. Manejo de variables e indicadores de salud para integrar el diagnóstico de sus pacientes y de la población a su cargo.
3. Manejo de las bases teóricas para la interpretación de los resultados de laboratorio.
4. La historia natural y social del proceso salud-enfermedad y sus niveles de prevención.
5. Conocimiento la historia natural de las enfermedades nutricionales más frecuentes a nivel nacional y local.
6. Dominio de conocimientos que sustentan el método clínico-nutricional.
7. Capacidad de elaborar los fundamentos teóricos para el diseño de un plan nutricional integral para los problemas de salud del paciente y la familia.
8. Manejo integral de los aspectos biológicos, psicológicos y sociales del paciente y la familia.
9. Dominio de las necesidades nutricionales del paciente a lo largo de sus diferentes etapas de crecimiento y desarrollo.
10. Conocimiento del método epidemiológico para el estudio del proceso salud-enfermedad de la población.
11. Manejo de técnicas de rehabilitación nutricional.
12. Conocimiento de políticas de estructura y función del sistema Nacional de Salud.
13. Manejo de Normas aplicables al ejercicio de la nutrición.
14. Conocimiento de las causas sociológicas, antropológicas, psicológicas, demográficas, económicas, políticas y ecológicas que condicionan y/o determinan la problemática de producción, distribución, almacenamiento y consumo de los alimentos.

# UTIC

## **B. Saberes prácticos**

1. Manejo de técnicas de entrevista, para el abordaje de problemas individuales, familiares o colectivos.
2. Dominio de técnicas de exploración físicas aplicables a la nutrición.
3. Planear y calcular regímenes dietéticos normales y los ordenados por los médicos y formular la orden de dotación correspondiente de víveres o ingredientes para su elaboración.
4. Formular pedidos a proveedores de alimentos y requisiciones para equipos, aparatos, útiles, accesorios, repuestos y materiales para la operación de cocina y servicios de alimentación.
5. Elaborar diagnóstico y tratamiento a pacientes hospitalizados y de consulta externa.
6. Difundir las políticas, normas y delineamientos de programas nutricionales.
7. Manejo eficiente de equipos de consultorio clínico para diagnósticos varios.
8. Orientación higiénico-nutricional.
9. Participar, organizar y promover la investigación específica dentro del campo de la nutrición.
10. Proporcionar la asesoría nutricional necesaria a nivel individual y colectivo.
11. Recibir y controlar el almacén de víveres, ingredientes y consumo, así como los equipos para la operación de la cocina y servicios de alimentación.
12. Verificar la correcta y oportuna preparación, elaboración, presentación y distribución de los alimentos y aprovechamiento óptimo de los mismos, servidos en cuartos, comedores, cocinas y laboratorio de leches y de los víveres, ingredientes y materiales.
13. Determinar los alimentos recomendados en cantidad y calidad para cubrir las necesidades de la población de acuerdo con sus patrones alimentarios.
14. Manejo de métodos y procedimientos propios de la profesión.

# UTIC

## C. Saberes actitudinales

1. Disposición para normar su ejercicio profesional con base en los principios de la ética profesional.
2. Disposición para atender y solucionar las prioridades de salud nutricional del paciente, la familia y la comunidad en forma continua y permanente.
3. Asumir la responsabilidad para desarrollar trabajos en equipos multidisciplinarios para mejorar la salud de la población mediante el uso eficiente de los recursos.
4. Otorgar la atención nutricional, independientemente de aspectos socioeconómicos y culturales del individuo y la familia.
5. Promover la participación activa de la población durante las fases de programación y desarrollo de proyectos de salud.
6. Evaluar los resultados de sus actividades, mediante la aplicación de técnicas de administración en salud.
7. Considerar los elementos emocionales del paciente para mejorar su autoestima y lograr una participación activa en la solución de su problema nutricional.
8. Manejar los rasgos de su carácter y adecuarlos a una relación de ayuda hacia el paciente.
9. Participar en actividades de educación continua que le permita mantenerse actualizado respecto a las necesidades de salud de la población.
10. Reconocer los límites de sus capacidades y competencias, actuando en consecuencia con responsabilidad.
11. Fomentar la disciplina de trabajo que optimice la calidad de la atención nutricional.
12. Promover la mejoría en la calidad de vida del individuo y su familia.

## REQUISITOS PARA EL INGRESO A LA UNIVERSIDAD

**ART. 2º:** Conforme al Mecanismo de Admisión de la UTIC “aprobado por Res. CSU UTIC N° 08/2021”, para acceder a las ofertas educativas se aplica la igualdad de oportunidades para todos los postulantes, en igualdad de condiciones para recibir el servicio educativo, independientemente a su clase social, género, origen étnico o discapacidad física o intelectual, toda vez que cumpla las condiciones establecidas por la ley.

# UTIC

## **ART. 3º: Los requisitos para el ingreso a las Carreras de Grado de la UTIC serán:**

1. Haber concluido el bachillerato, lo cual será verificado en la página web oficial del MEC.
2. Completar y firmar el Contrato de Inscripción.
3. Adjuntar:
  - a. Una fotocopia simple de cédula de identidad vigente.
  - b. En caso de solicitud de convalidación por traslado de otra Institución de Educación Superior, deberá presentar:
    - Certificado de Estudios Original y Legalizado por el MEC
    - El respectivo programa de estudio foliado y rubricado de la Universidad de origen.
  - c. En caso de reinserción de estudiantes, contemplados en la Resolución CONES 389/2016, la Universidad se registrará por los procedimientos estipulados en la misma.
  - d. En caso que los documentos sean de origen extranjero (originales) deben:
    - **Contener los sellos o registros originales de legalización del:**
      1. Consultado paraguayo en el país de origen o Apostilla de la Haya y Ministerio de Educación y Ciencias del Paraguay.
      2. Contar con la resolución de reconocimiento de estudios realizados en el extranjero, emitido por la Dirección General de Educación Media, del Ministerio de Educación y Ciencias del Paraguay.
3. Ser acompañadas por la traducción (al español), si estuviesen en idioma extranjero, excepto el portugués.
4. Abonar el/los aranceles correspondientes a la Carrera.
5. La Universidad se reserva el derecho de solicitar otros documentos que crea necesario.

**ART. 4º:** Los documentos deberán ser entregados hasta antes del primer examen final de la primera asignatura cursada y pasarán a formar parte del Legajo Oficial de la Universidad, no pudiendo ser devueltos. En el caso de no cumplir con este requerimiento la matrícula queda anulada sin la opción de devolución de aranceles pagados.

**SEDE EN LA QUE ESTÁ HABILITADA: CAPIATÁ.**