



Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior

ORDENANZA N° .....1031.....  
NEUQUEN, 28 DIC 2017.....

**VISTO**, el Expediente N° 02380/16; y,

**CONSIDERANDO:**

Que, mediante Resolución N° 082/17 el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Médicas eleva al Consejo Superior la propuesta de creación de la carrera Licenciatura en Nutrición – Ciclo de Complementación Curricular, con su respectivo Plan de Estudios;

Que, no existe carrera de grado profesional referido a la Licenciatura en Nutrición en la oferta pública en la región de influencia a la Universidad Nacional del Comahue;

Que, mediante Ordenanza N° 1018/17 se creó la Tecnicatura Auxiliar Universitario en Nutrición, que contiene los contenidos y prácticas correspondientes a los tres primeros años del ciclo básico de la Licenciatura en Nutrición, que se dictará en la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos;

Que, el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Médicas aprobó el Plan de Estudios de la carrera Licenciatura en Nutrición, estableciendo que el Ciclo de Complementación Curricular se dictará en esa Facultad;

Que, el Ciclo de Complementación Curricular está destinado a completar y complementar la formación obtenida en la Tecnicatura Auxiliar Universitario en Nutrición

Que, mediante la Ordenanza N° 0882/17 del Consejo Superior se designa la Comisión de Consulta del Plan de Estudio de la mencionada carrera, de acuerdo a la normativa de Reglamentación de Planes de Estudios, Ordenanza N° 0549/88 y modificatoria Ordenanza N° 0683/92;

Que, mediante Acta N° 16, la Comisión de Consulta avala la propuesta elevada por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Médicas, teniendo en cuenta las sugerencias realizadas por los evaluadores Externos;

Que, la Comisión de Docencia y Asuntos Estudiantiles emitió despacho recomendando aprobar la creación de la carrera Licenciatura en Nutrición – Ciclo de Complementación Curricular y el Plan de Estudios propuesto;

Que, el Consejo Superior en sesión ordinaria de fecha 16 de noviembre de 2017, trató sobre tablas y aprobó por unanimidad el despacho producido por la Comisión;

Por ello:

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE  
ORDENA:**

**ARTÍCULO 1°: APROBAR** la creación de la Carrera Licenciatura en Nutrición – Ciclo de Complementación Curricular, en el ámbito de la Facultad de Ciencias Médicas.



Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior

ORDENANZA N° .....1031.....

**ARTÍCULO 2°: APROBAR** el Plan de Estudios de la carrera Licenciatura en Nutrición – Ciclo de Complementación Curricular y el Plan de Estudios propuesto, de acuerdo al Anexo Único adjunto a la presente.

**ARTÍCULO 3°: NOTIFICAR** a la Unidad Académica de lo resuelto en la presente.

**ARTÍCULO 4°: REGÍSTRESE**, comuníquese y archívese.

  
Ing. Atilio SGUAZZINI MAZUEL  
SECRETARIO GENERAL  
Universidad Nacional del Comahue

  
Lic. GUSTAVO V. CRISAFULLI  
RECTOR  
Universidad Nacional del Comahue



## ANEXO ÚNICO

### LICENCIATURA EN NUTRICIÓN CICLO DE COMPLEMENTACIÓN CURRICULAR

#### **Fundamentación**

En las últimas décadas Argentina, junto a varios países de América Latina, ha atravesado una importante transición demográfica, epidemiológica y nutricional. En esta transición surge, de manera preocupante, la alta prevalencia de sobrepeso y obesidad y su morbilidad asociada, particularmente las enfermedades cardiovasculares y la diabetes tipo II.

Los estudios realizados por el Ministerio de Salud de la Nación (Encuesta Nacional de Factores de Riesgo 2013) demuestran que casi el 80% de las muertes en la población argentina se asocian a enfermedades crónicas no transmisibles originadas en hábitos inadecuados de salud, entre ellos la alimentación.

Este perfil epidemiológico actual, sumado a otros factores propios del consumo de alimentos y estilos de vida, generan nuevos problemas de salud y nuevos desafíos al equipo de salud para hacer frente con respuestas no solamente críticas sino también creativas y acordes a esta nueva situación.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha expresado su preocupación ante esta epidemia de enfermedades crónicas no transmisibles y la influencia negativa producida por la falta de entornos saludables. En su Asamblea de mayo de 2013 planteó un Plan de Acción Mundial para la promoción de entornos favorables a la salud y nutrición, como camino para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles. El reposicionamiento de la OMS abre un espacio complejo por los intereses económicos que lo atraviesan pero que las instituciones científicas formadoras de profesionales en Nutrición deben considerar como eje de la formación.

Cada transición alimentaria que las personas atravesaron desde la humanización estuvo asociada a cambios del entorno, y las respuestas a dichas transiciones se inscriben en diferentes paradigmas. La resolución de la última transición alimentaria estuvo enfocada en el conocimiento acerca de la composición química de los alimentos y su relación frente al consumo. En ese momento, pudo avanzarse también en la agrupación de los alimentos según su fuente de origen y composición química (cereales, frutas, vegetales, lácteos y carnes), generando instrumentos que permitieron transmitir información a la población. Surgieron así las guías alimentarias que promovían en una alimentación saludable, sin embargo, aunque esas acciones y otras tantas estrategias dedicadas a reducir la malnutrición no alcanzaron para revertir ese proceso que actualmente se caracteriza por la doble carga que implica la desnutrición y obesidad.

Los estilos de vida de la modernidad, con jornadas laborales extendidas, el posicionamiento en el mercado laboral de la mujer asociado a una nueva y extensa oferta de productos alimenticios que la industria alimentaria genera, han atravesado el complejo acto alimentario modificando su composición y modos de comer. En este contexto, las dietas tradicionales en cada cultura han sido avasalladas por nuevos productos alimentarios y nuevas formas de gestionar la comida.

Frente a estos avances tecnológicos y cambios en las dietas tradicionales por una alimentación rápida y fácil, los científicos plantean repensar la clasificación de los alimentos a partir de su nivel de procesamiento, lo que ha llevado a una nueva categorización. En ella, además de vincular más estrechamente a la industria alimentaria y el estado nutricional se promueve nuevas investigaciones y nuevas estrategias que colaboren en revertir la pandemia de malnutrición actual.



Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior

ORDENANZA N° .....1031.....

Es, en el marco de las transformaciones y demandas mencionadas y de cara al siglo XXI, que la figura del profesional Licenciado/a en Nutrición cobra especial relevancia y plantea el desafío de formar un profesional que conozca los procesos de producción y tecnología de los alimentos, la promoción de la salud, la transmisión de las prácticas del cuidado del acto de comer y la creatividad para impulsar el cambio de hábitos tanto individuales como colectivos en el consumo de alimentos. De estas consideraciones se deduce la importancia que revisten las acciones de los profesionales y auxiliares técnicos en nutrición dentro del equipo de salud

### **Propuesta de la Universidad Nacional del Comahue**

El Licenciado/a en Nutrición que aspira formar la Universidad Nacional del Comahue, posee dos fortalezas:

- Otorga las bases científicas para el conocimiento de la química de los alimentos y las modificaciones generadas en su procesamiento, aspectos fundamentales a tener en cuenta en nuestro sistema alimentario actual, proporcionando un espacio, arduo pero impostergable, de interrelación entre alimentos y la salud humana.
- Prepara al futuro profesional para desarrollar tareas de promoción, prevención, asistenciales, educativas y de investigación dentro del equipo de salud; otorgando conocimientos, habilidades y destrezas de profesional con perfil comunitario, de manera de impulsar cambios en el entorno social y lograr la prevención de las principales enfermedades que amenazan el estado de salud de la población.

Esto se logrará, gracias a la construcción conjunta de la propuesta de formación entre la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, y la Facultad de Ciencias Médicas.

La carrera está diseñada en dos trayectos formativos diferenciados, pero complementarios:

- La Tecnicatura Auxiliar Universitario en Nutrición se cursará en la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, y tendrá una duración de 3 años.
- El Ciclo de Licenciatura en Nutrición, se cursará en la Facultad de Ciencias Médicas, y tendrá una duración de 2 años.

La estructura académica de nuestra Universidad combina Facultades y Departamentos, asegurando que ambos trayectos de la carrera conserven relación e interdisciplinariedad. En este mismo sentido, la Dirección Nacional de Gestión Universitaria (DNGU- Ministerio de Educación) explica que los Ciclos de Complementación Curricular "implican una articulación de trayectos formativos en un determinado campo de conocimiento y de desempeño profesional. También en la mayoría de los casos, suponen algún tipo de articulación interinstitucional" - Disp.DNGU N° 3/13

Para la correcta implementación del Plan de Estudio de la Licenciatura en Nutrición será necesario contar con la figura del Coordinador/Director de Carrera que además de poseer las funciones que esta Universidad reglamente para ejercer dicho cargo, articulará entre ambas Facultades pudiendo considerar crear una Comisión Mixta, compuesta por al menos un integrante de cada Facultad y un tercer integrante que responderá a la Secretaría Académica de la Universidad

El Licenciado/a en Nutrición egresado de la Universidad Nacional del Comahue tendrá un perfil potenciado y enriquecido por los aportes disciplinares de la tecnología alimentaria y la salud comunitaria, consolidando la calidad académica y profesional del egresado.



Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior

ORDENANZA N° .....1031.....

- I. MODALIDAD: PRESENCIAL**
- II. SEDE: FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS – CIPOLLETTI - (RÍO NEGRO)**
- III. DURACIÓN DEL CICLO DE COMPLEMENTACIÓN CURRICULAR: 1.520 HS – 2 AÑOS**
- IV. TÍTULO: LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN**
- V. CARGA HORARIA TOTAL DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN: 3344 HS.**
- VI. PERFIL DEL EGRESADO:**

El perfil del Licenciado/a en Nutrición de la Universidad Nacional del Comahue estará capacitado por formación y experiencia en el campo de la nutrición y la salud para desempeñarse en diferentes sectores de la comunidad en los que se requiera sus conocimientos de nutrición y alimentación humana para actuar individualmente o como integrantes de un equipo en diversos niveles institucionales, estatales, empresariales, públicos y privados de acuerdo a las necesidades y prioridades del país, tanto en sectores públicos como privados, cumpliendo funciones sanitario-asistencial, de educación y difusión, administración, investigación, asesoría y consultoría. Por su formación humanística, social y comunitaria en el campo de la salud, estará en condiciones de identificar los problemas nutricionales de la comunidad comprometiendo soluciones con el propósito de mejorar la nutrición humana para el desarrollo y mantenimiento de un óptimo nivel de salud, de acuerdo con la cultura, las necesidades y prioridades de la población.

**VII. ALCANCES:**

- Programar regímenes de alimentación para individuos y colectividades sanas.
- Programar dietoterapia para individuos y colectividades enfermas, previo diagnóstico y o prescripción del médico.
- Asesorar, planificar, organizar, dirigir, supervisar, evaluar y auditar unidades técnicas de alimentación y nutrición en instituciones públicas y/o privadas y en Usinas de alimentación.
- Participar en la formulación, organización, ejecución, supervisión y evaluación de programas de nutrición y alimentación.
- Realizar actividades de divulgación concerniente a la alimentación y nutrición.
- Participar en la determinación de la calidad nutricional de los alimentos y productos alimenticios.
- Asesorar y participar en la formulación de productos alimenticios en la agroindustria, según las necesidades nutricionales de la población y la salud.
- Realizar estudios e investigaciones referidas a la calidad nutricional y costos de los regímenes alimentarios y al estado nutricional de individuos y colectividades, destinados a la promoción, protección y recuperación de la salud.
- Asesorar en estudios e investigaciones referidas a alimentación y nutrición.
- Realizar peritajes en diferentes situaciones nutricionales.
- Participar en equipos interdisciplinarios de planificación, organización, ejecución y evaluación de programas de salud.
- Realizar actividades de docencia e investigación en los diferentes niveles educativos.



*Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior*

ORDENANZA N° .....1.031.....

#### **VIII. CONDICIONES DE INGRESO:**

El presente Ciclo de Complementación Curricular de la Licenciatura en Nutrición está dirigido exclusivamente aquellos estudiantes que acrediten el título de Técnico Auxiliar Universitario en Nutrición, otorgado por la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue, con una carga horaria igual a 1824 horas reloj de 3 (tres) años de duración.

Los estudiantes de otras Universidades que soliciten su ingreso a la carrera de Licenciado/a en Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional del Comahue deberán acreditar previamente el reconocimiento de las equivalencias correspondientes a la carrera de Técnico Auxiliar Universitario en Nutrición extendido por la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior

ORDENANZA N° .....1031.....

**IX. ESQUEMA DEL PLAN DE ESTUDIOS:**

		CARÁCTER	CARGA HORARIA		
			SEMANAL	TOTAL	
PRIMER AÑO	PRIMER CUATRIMESTRE	FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO	ANUAL	10	160
		TÉCNICA DIETOTERAPICA	ANUAL	8	128
		FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO	CUATRIMESTRAL	5	80
		EVALUACIÓN NUTRICIONAL	CUATRIMESTRAL	4	64
		PSICOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN	CUATRIMESTRAL	4	64
		<b>Total Cuatrimestre</b>			<b>496</b>
	SEGUNDO CUATRIMESTRE	FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL	CUATRIMESTRAL	4	64
		BIOÉTICA	CUATRIMESTRAL	3	48
		ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE LA ALIMENTACIÓN	CUATRIMESTRAL	5	80
		<b>Total cuatrimestre</b>			<b>192</b>
<b>TOTAL 1° AÑO</b>				<b>688</b>	
SEGUNDO AÑO	PRIMER CUATRIMESTRE	ALIMENTOS FUNCIONALES	CUATRIMESTRAL	4	64
		PRÁCTICA EN NUTRICIÓN COMUNITARIA	CUATRIMESTRAL	15	240
		SEMINARIO OPTATIVO (*)	CUATRIMESTRAL	4	64
		<b>Total cuatrimestre</b>			<b>368</b>
	SEGUNDO CUATRIMESTRE	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	CUATRIMESTRAL	3	48
		PRÁCTICA NUTRICIONAL ASISTENCIAL	CUATRIMESTRAL	20	320
	<b>Total Cuatrimestre</b>				<b>368</b>
TRABAJO FINAL			3	96	
<b>TOTAL 2° AÑO</b>				<b>832</b>	
<b>CARGA HORARIA TOTAL</b>				<b>1520</b>	



Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior

ORDENANZA N° .....1.031.....

\* Seminarios optativos:

- 1- Hábitos saludables
- 2- Nutrición y Actividad Física

## X. ASIGNATURAS Y CONTENIDOS MÍNIMOS:

### 1-FISIOPATOLOGÍA DIETOTERAPIA DEL ADULTO

Cuidado nutricional del sujeto enfermo y su aplicación en diferentes situaciones fisiopatológicas. Fisiología del Ayuno. Desnutrición. Obesidad. Regulación del apetito. Diagnóstico de obesidad. Cardiopatías: Hipertensión Arterial. Insuficiencia Cardíaca Congestiva. Infarto Agudo de Miocardio. Dislipemias. Enfermedades Metabólicas: Diabetes: tipo 1, tipo 2. Hipoglucemia. Complicaciones de la diabetes. Patologías Renales: Insuficiencia Renal Aguda. Insuficiencia Renal Crónica. Síndrome Nefrítico y Nefrótico. Nefrolitiasis. Tratamiento conservador, diálisis. Patologías Respiratorias: Neumonía. EPOC. Insuficiencia Respiratoria. Proceso del cuidado nutricional. Valoración del Estado Nutricional en diferentes situaciones fisiopatológicas. Determinación de Requerimientos Nutricionales en diferentes situaciones fisiopatológicas. Manejo Nutricional de las diferentes situaciones fisiopatológicas. Plan de Alimentación para desnutrición, Sobrepeso y Obesidad, Cardiopatías, DBT tipo 1 y 2, Renal, Respiratorio.

### 2- TÉCNICA DIETOTERAPICA

Principios generales de la dietoterapia. Preparación de alimentos con funciones dietoterápicas. Introducción a las técnicas dietéticas. Evaluación sensorial de los alimentos. Operaciones funcionales y modificaciones que sufren los alimentos: mecánicas, físicas, químicas y biológicas. Modificaciones de los nutrientes. Técnicas dietéticas. Adaptaciones de recetas individuales para uso institucional. Preparación de dietas adecuadas para personas con diferentes patologías alimentarias y no alimentarias. Interpretación de prescripción médica. Realización de menús dietoterápicos. Diferentes vías de administración. Prácticas culinarias dietoterápicas.

### 3- FISIOPATOLOGÍA DIETOTERAPIA DEL NIÑO

Valoración Nutricional del Niño sano y enfermo. Deshidratación. Desnutrición. Raquitismo. Escorbuto. Diarreas agudas. Tratamiento Nutricional. Anemias Nutricionales. Síndrome diarreico. Diarreas Crónicas: Enfermedad Celíaca. Enfermedad Fibroquística del Páncreas. Obesidad. Diabetes. Reflujo Gastroesofágico. Patologías Hepáticas: Hepatitis A y B. Hepatopatías crónicas. Patologías Cardíacas. Cardiopatías congénitas. Transposición de los grandes vasos. Tetralogía de Fallot. Coartación de la Aorta. Estenosis pulmonar valvular. Comunicación interauricular. Comunicación interventricular. Neuropatías Pediátricas. Síndrome Urémico Hemolítico. Fenilcetonuria. Tratamiento Nutricional y Plan de Alimentación en las diferentes situaciones de salud y enfermedades fisiopatológicas: cáncer, SIDA, Celiacía.

### 4- EVALUACIÓN NUTRICIONAL

Evaluación individual en el contexto clínico. Evaluación poblacional y su utilización en salud pública. Componentes de la evaluación nutricional: Composición corporal. Tipos de indicadores: propósito, utilidad y limitaciones. Métodos de evaluación dietética. Evaluación de factores de riesgo. Selección de indicadores según hipótesis del proyecto, programa o aplicación. Medidas, índices e indicadores. Técnicas para efectuar las mediciones. Evaluación antropométrica en grupos fisiológicos especiales: niños, adolescentes y embarazadas. Evaluación dietética: Cálculo





Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior

ORDENANZA N° .....1.031.....

de la ingesta alimentaria. Métodos de registro de alimentos. Cuestionarios de frecuencia: cualitativos y cuantitativos y mixtos. Uso de software para el análisis de datos. Evaluación bioquímica: Marcadores bioquímicos del estado nutricional. Interpretación de indicadores bioquímicos de rutina en la práctica clínica. Evaluación clínica. Encuestas de consumo aparente y frecuencia de consumo. Deficiencias nutricionales en la Argentina.

## **5- PSICOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN**

El sujeto y el contexto ambiental y social. Etapas evolutivas: niños, adolescentes, adultos y adultos mayores. Trastornos de la conducta alimentaria y adicciones y consumos. Equipo Interdisciplinario y abordaje Nutricional de los trastornos de la conducta alimentaria.

## **6- FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN ENTRAL Y PARENTERAL**

Farmacocinética. Farmacodinamia. Generalidades interacción fármaco/nutriente. Ensayos clínicos. Hormonas tiroideas. Anti-inflamatorios no esteroideos. Drogas utilizadas en las Dislipemias. Drogas utilizadas en Obesidad. Drogas que modifican el peso. Drogas utilizadas en bulimia y anorexia nerviosa. Alimentación Enteral y Parenteral. Tipos de alimentación enteral y parenteral para cada situación patológica. Administración de alimentación enteral y parenteral. Control, cuidados y progresiones. Lactarios y Servicios de elaboración de alimentación parenteral.

## **7- BIOÉTICA**

Deontología. Ética y bioética. Código de ética. Certificación profesional. Leyes de ejercicio de la profesión. Concepto de dolo y culpa. Derechos de los sujetos: sujeto, comunidades y profesionales de la salud. Ejercicio profesional responsable. Honorario profesional. Honorarios y ética profesional. Secreto profesional. Relación nutricionista -paciente. Comunicación y ejercicio profesional. Comité de bioética. Aspectos legales sobre enfermedades transmisibles. El consentimiento informado.

## **8- ALIMENTOS FUNCIONALES**

Alimentos funcionales y salud. Alimentos Nutraceuticos. Compuestos Bioactivos presentes en los Alimentos. Antioxidantes. Carotenoides. Polifenoles. Lípidos funcionales. Polisacáridos funcionales. Proteínas y péptidos bioactivos. Probióticos, Prebióticos y Simbióticos. Productos destinados a Alimentación especial. Tecnologías de manufactura. Conservación. Evaluación de la seguridad en el consumo. Riesgos potenciales. Regulaciones. Normativa Nacional e Internacional.

## **9- PRÁCTICA EN NUTRICIÓN COMUNITARIA**

Realización de actividades de promoción y prevención de Enfermedades prevalentes en nutrición. Valoración del proceso nutricional de la población. Participación en la planificación, ejecución y evaluación de intervenciones en nutrición en un equipo.

## **10- SEMINARIO OPTATIVO (\*)**

(\*) Se ofrecen dos opciones de desarrollo de Seminario. El Consejo Directivo de la Facultad podrá renovar la oferta de seminarios optativos cuando se considere pertinente respetando la carga horaria establecida en la grilla curricular.



Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior

ORDENANZA N° .....1.0.3.1.....

Opción 1:

**Hábitos alimentarios, comensalidad y cultura.**

Habito alimentario. Construcción. Los sentidos. El sentido del gusto y su formación. Mitos y creencias. La comida como cultura. Inmigración y alimentación. Globalización y hábitos alimentarios. Interacción ciencia y cultura alimentaria. Propuestas de investigación con triangulación de métodos.

Opción 2:

**Nutrición y Actividad Física**

Conceptualización de actividad física y deporte. Tipos de deportes y sus requerimientos nutricionales. Fisiología del Ejercicio. Metabolismo y Bioenergética. Sistemas energéticos. Carbohidratos, proteínas, grasas y micronutrientes. Hidratación. Acondicionamiento físico nutricional. Fuerza. Velocidad. Consumo de oxígeno. Antropometría del Deportista. Planificación del Entrenamiento, Competencia y Pos competencia. Deportes cíclicos y acíclicos. Requerimientos nutricionales. Plan de Alimentación. Suplementación Deportiva.

**11- ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE LA ALIMENTACIÓN**

Asistencia alimentaria en geriátricos. Asistencia alimentaria escolar. Asistencia alimentaria en establecimientos hospitalarios, características de la población, grupos biológicos, listas de comidas, manual de dietas, método y sistema de compras, determinación del costo, alimentación del equipo de enfermería y profesional del hospital Centro de geriatría, características de la población, determinación de las dietas para sanos y enfermos. Características de la planta física. Lactarios o cocina de leche: objetivos y funciones del lactario. Distribución y servicio de los biberones. Planta física y equipamiento, control de calidad de los biberones. Asistencia alimentaria en emergencia, organización de asistencia alimentaria, determinación de los grupos biológicos.

**12- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

Concepto de Ciencia. Ciencias fácticas y formales. Métodos deductivos y probabilísticos. Fases de una investigación: Elaboración de un proyecto de investigación. Delimitación del problema, marco teórico, elaboración de hipótesis de trabajo. Diseño de la investigación; elección del tipo de prueba, recolección de datos. Análisis de los resultados. Elementos básicos para la elaboración de un informe de investigación.

**13- PRÁCTICA NUTRICIONAL ASISTENCIAL**

Integración en actividades asistenciales programadas en función de las demandas de la población a atenderse. Integración en equipos interdisciplinarios de salud. Participación activa en el diagnóstico de los problemas alimentarios - nutricionales de la población asistida. Intervención en la capacitación de los recursos humanos. Participación en las etapas del proceso administrativo. Elaboración de planes alimentarios normales y dietoterápicos. Seguimiento del tratamiento nutricional y estado nutricional. Educación alimentaria y nutricional a pacientes y familia. Evaluación de calidad e inocuidad de la alimentación en todas sus etapas.



Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior


ORDENANZA N° .....1.031.....

#### 14- TRABAJO FINAL

El trabajo monográfico individual tiene como objetivo consolidar contenidos, procedimientos y habilidades adquiridas en las diferentes asignaturas. Es un trabajo individual. Esto afianzará su formación profesional insertándolo en la realidad cotidiana que se vive en el campo de la nutrición y la alimentación. La gestión, implementación y la evaluación del mismo las cátedras de Práctica Nutricional Asistencial y Prácticas en Nutrición Comunitaria de acuerdo a la temática que aborde el trabajo final.

#### XI. OTRO REQUISITO ACADÉMICO:

- Idioma Inglés: el requisito obligatorio del idioma Inglés, está contemplado en el título de Técnico Auxiliar Universitario en Nutrición.

  
Ing. Julio SGUAZZINI MAZUEL  
SECRETARIO GENERAL  
Universidad Nacional del Comahue

  
Lic. GUSTAVO V. CASAFULLI  
RECTOR  
Universidad Nacional del Comahue



Universidad Nacional del Comahue  
Consejo Superior

ORDENANZA N° .....1031.....

**XII. ESQUEMA DE CORRELATIVIDADES:**

**Materias cursadas, aprobadas para cursar y aprobadas para examen final**

<b>CICLO DE LICENCIADO EN NUTRICION</b>			
<b>MATERIAS</b>	<b>CURSADA</b>	<b>ACREDITADA PARA CURSAR</b>	<b>ACREDITADA PARA EXAMEN FINAL</b>
<b>PRIMER AÑO</b>			
1	FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO		
2	TÉCNICA DIETOTERAPICA		
3	FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO		
4	EVALUACIÓN NUTRICIONAL		
5	PSICOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN		
6	FARMACOLOGÍA Y NUTRICION ENTERAL Y PARENTERAL		
7	BIOÉTICA		
8	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE LA ALIMENTACIÓN		
<b>SEGUNDO AÑO</b>			
9	ALIMENTOS FUNCIONALES	6	4
10	PRÁCTICA EN NUTRICIÓN COMUNITARIA	1, 2, 3, 4,5,6,7 8	1,2,3,4,5,6,7,8
11	SEMINARIO OPTATIVO CUATRIMESTRAL (*)		
12	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	4,6,7, 8	4,6,7,8
13	PRÁCTICA NUTRICIONAL ASISTENCIAL	4,5,6,7,8	1,2,3 4,6
14	TRABAJO FINAL	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11, 12, 13