

IUC

INSTITUTO
UNIVERSITARIO
CEMIC



PROGRAMA

Carrera de grado

Licenciatura en Nutrición

[+info](#) carreradenutricion@iuc.edu.ar

Autoridades

Unidad Académica:

Escuela de Ciencias de la Salud

Decano:

Dr. Santiago Vidaurreta

Secretario Académico:

Dr. Carlos Díaz

Ubicación en la estructura institucional:

Unidad Académica Escuela de Ciencias de la Salud

Autoridades de la Carrera

Directora: Lic. Elisabet Navarro.

Coordinadora de la Carrera: Lic. Érica Ketterer

Objetivo General

Formar profesionales con conocimientos actualizados de alto nivel científico en el campo de la nutrición, dotados de pensamiento crítico y con sólidos principios éticos en el marco de los derechos humanos, capaces de identificar la problemática alimentario nutricional y actuar en la promoción de la salud y en la prevención y recuperación de enfermedades de los individuos y la población, con la finalidad de mantener y mejorar la calidad de vida.

Perfil del egresado

El Técnico/a universitario en Alimentación para la Salud estará capacitado/a para orientar a la población sana en temas vinculados con la alimentación y el cuidado de la salud. En este sentido, podrá planificar y realizar acciones destinadas a la promoción de la salud y la prevención de enfermedades, colaborar con profesionales de la salud en el dictado de talleres, cursos y paneles informativos, participar en proyectos educativos destinados a la comunidad y/o ayudar en equipos de investigación.

El Licenciado/a en Nutrición será un/a profesional capacitado/a para actuar en el campo de las Ciencias de la Nutrición y la Alimentación con un pensamiento crítico, una actitud responsable, reflexiva y comprometida con los diferentes contextos sociales, económicos y culturales.

El aprendizaje de habilidades y saberes le permitirán alcanzar competencias y destrezas generales y específicas, digitales, sociales y comunicacionales necesarias para el ejercicio de la profesión, siendo capaz de actuar individualmente o como integrante de un equipo interdisciplinario en el sistema de salud. El egresado/a podrá desempeñarse en distintos ámbitos laborales cumpliendo funciones preventivas, terapéuticas, de gestión, de educación, de investigación, de asesoría y de auditoría en el campo de la nutrición y de la alimentación.

Requisitos de ingreso

- Poseer estudios secundarios completos con la certificación correspondiente o constancia de título en trámite.
- Entrevista personal.

Modalidad de cursada

Clases presenciales

Plan de estudios

Duración: 4 años y medio

Título: **Licenciado en Nutrición**

Título intermedio: **Técnico universitario en alimentación**

La Licenciatura en Nutrición del Instituto Universitario CEMIC tiene una duración de 4 años y medio.

El Plan de Estudios de la Carrera se organiza en tres áreas: formación básica, formación específica y prácticas profesionales supervisadas. Estas áreas se componen de distintos ejes:

- **Área de formación básica:** Corresponde al conocimiento de los procesos básicos de la ciencia de la nutrición en relación a los aspectos biológicos y socioculturales de la disciplina. Los ejes que integran el área de formación básica son los siguientes:
 - Aspectos biológicos
 - Aspectos psico socio culturales y económicos de la alimentación
 - Ética, bioética y deontología profesional
 - Metodología científica aplicada al ejercicio profesional

- **Área de formación específica:** Se abordan los conocimientos teóricos, metodológicos e instrumentales específicos necesarios para la práctica profesional. Específicamente se trabaja en la integración de los contenidos, su profundización y aplicación en distintas áreas. Los ejes que integran el área de formación específica son los siguientes:
 - o Aspectos relacionados con el alimento
 - o Aspectos clínico-nutricionales
 - o Nutrición y salud colectiva
 - o Administración y gestión en alimentación

- **Área de prácticas profesionales supervisadas (PPS):** Se trata de instancias de integración de los conocimientos académicos con el ejercicio de la profesión para garantizar el aprendizaje de procedimientos, habilidades y destrezas.

1º AÑO

Anatomía > Anual
Histología > Cuatrimestral
Fisiología > Anual
Bioquímica de la Nutrición > Anual
Nutrición Humana I > Anual
Antropología Social y Culturas Alimentarias > Cuatrimestral
Informática > Cuatrimestral
Nutrición y Sociedad > Cuatrimestral
Introducción a la Salud Pública y Comunitaria > Cuatrimestral
Técnicas Gastronómicas I > Cuatrimestral
Electiva I > Bimestral

Total de horas del 1º año: 560 h

2° AÑO

Bromatología y Tecnología de los Alimentos > Anual
Nutrición Humana II > Cuatrimestral
Nutrición materno - infante - juvenil > Cuatrimestral
Fisiopatología del Adulto > Anual
Fisicoquímica en Gastronomía > Semestral
Técnicas Gastronómicas II > Cuatrimestral
Microbiología, Parasitología e Inmunología > Cuatrimestral
Metodología de la Investigación Científica I > Cuatrimestral
Economía aplicada a la Nutrición > Cuatrimestral
Sistemas alimentarios y desarrollo sostenible > Cuatrimestral
Introducción a la Comunicación y Educación en alimentación
y nutrición > Cuatrimestral
Nutrición aplicada al deportista > Cuatrimestral
Electiva II > Bimestral

Total de horas del 2° año: 504 h

3° AÑO

Nutrición Clínica y Dietoterapia > Anual
Técnicas Gastronómicas III > Cuatrimestral
Gestión de Servicios de Alimentación > Anual
Evaluación Nutricional > Anual
Aspectos Psicológicos de la Nutrición > Cuatrimestral
Epidemiología de la Nutrición > Cuatrimestral
Metodología de la Investigación Científica II > Cuatrimestral
Salud Ambiental > Cuatrimestral
Inglés I > Cuatrimestral
Electiva III > Bimestral

Total de horas del 3° año: 504 h

4° AÑO

Educación Alimentaria Nutricional > Cuatrimestral
Inglés II > Cuatrimestral
Bioética y Ejercicio profesional > Bimestral
Nutrición en Salud Pública y Comunitaria > Cuatrimestral
Nutrición Clínica Pediátrica > Semestral
Investigación en Nutrición > Semestral
Nutrición y Farmacología > Cuatrimestral
Nutrición Clínica y Soporte nutricional > Semestral
Gestión de proyectos nutricionales > Bimestral
Emprendedurismo y marketing > Semestral
Trabajo final I > Bimestral

Práctica Profesional Supervisada I > Trimestral
Electiva IV > Bimestral

Total de horas del 4º año: 650 h

5º AÑO

Práctica Profesional Supervisada II > Trimestral
Práctica Profesional Supervisada III > Trimestral
Electiva V > Mensual

Actividades:

Trabajo Final III > Semestral
Seminario Integrador I > Semestral
Seminario Integrador II > Semestral

Total de horas del 4º año: 650 h

Evaluación

La evaluación de los aprendizajes se desarrollará como un proceso dinámico y continuo a lo largo de cada asignatura. Este proceso cumplirá funciones formativas y de acreditación e incluirá diferentes actividades e instrumentos que permitirán disponer de información permanente tanto para el alumno como para el docente sobre los objetivos alcanzados y sobre las dificultades.

La carrera cuenta con un sistema de registro de los resultados académicos de los estudiantes que permite analizar y evaluar el rendimiento, el avance, la deserción y el egreso. A su vez, cuenta con mecanismos, instancias y actividades propias o institucionalizadas responsables de la revisión del Plan de Estudios y del seguimiento de alumnos y graduados y la producción de información al respecto.

Régimen de regularidad

Para obtener la regularidad en una asignatura, el Instituto Universitario CEMIC establece que el alumno deberá cumplir con el 80% de asistencia a las actividades programadas por los docentes de cada una de las

asignaturas y obtener una calificación mínima de 4 (cuatro) puntos en cada una de las instancias parciales de evaluación planteadas por las asignaturas. Una vez obtenida la regularidad el alumno estará en condiciones de rendir el examen final correspondiente, cuya aprobación requiere un mínimo de 4 (cuatro) puntos.

Régimen de correlatividad

Las correlatividades establecen los requisitos que deben cumplimentarse para cursar y aprobar una asignatura. Al momento de cursar o rendir el examen final de una asignatura, todas las materias que sean correlativas de la misma deben estar cursadas y/o aprobadas (según corresponda).

Requisitos finales de aprobación

Para obtener el título de **Técnico/a universitario en Alimentación** para la Salud los alumnos/as deberán tener aprobadas todas las asignaturas de primer y segundo año y la actividad obligatoria Seminario integrador I.

Para obtener el título de **Licenciado/a en Nutrición** los alumnos/as deberán haber aprobado todas las asignaturas así como las prácticas profesionales supervisadas y la actividad obligatoria Seminario integrador II. A su vez, deberán presentar, aprobar y defender una Tesina (actividad obligatoria denominada Trabajo final II).

Sobre el trabajo final

Seminario Integrador I (*Esta actividad obligatoria prevé que el futuro técnico/a universitario en Alimentación para la Salud sea capaz de comprender el proceso alimentario a partir de la articulación de diferentes campos del conocimiento y de desarrollar competencias comunicacionales.*),

Seminario Integrador II (*Esta actividad obligatoria prevé que el futuro licenciado/a en nutrición pueda analizar un caso complejo que reúna saberes de las tres prácticas profesionales supervisadas y, a partir de ello, desarrollar respuestas creativas con la intención de afrontar la complejidad del ejercicio profesional y aportar soluciones a la problemática planteada*) y

Trabajo Final II (*Esta actividad obligatoria prevé que el estudiante sea capaz de aplicar el método científico para la ejecución de un trabajo de investigación en el campo de la ciencia de la nutrición*)