

Nutrición

● **Escuela de Nutrición – Facultad de Ciencias Médicas**

Licenciatura en Nutrición – 5 años

Introducción

El estado nutricional de una comunidad es atravesado por múltiples dimensiones interrelacionadas: política, cultural, social, económica, ambiental, biológica. Involucra una serie de factores que se ponen en juego y desde los cuales es posible analizar cómo se relacionan como la disponibilidad, acceso y consumo de alimentos, la asimilación de los nutrientes contenidos en los alimentos ingeridos, los distintos modelos de producción de alimentos y los intereses empresariales u otros, los vínculos con la publicidad y costos, entre otros.

El rol del/la Licenciado/a en Nutrición es el de promover el acceso y cuidado de la salud de las personas interviniendo y contribuyendo a desarrollar consciencia de la realidad en la que vivimos como seres humanos en relación al sistema alimentario nutricional y a la influencia del mismo en la alimentación cotidiana y así como los efectos en los cuerpos.

¿Qué hace el/la licenciado/a en nutrición?

- Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios-nutricionales, en individuos y poblaciones, según prescripción o diagnóstico médico.
- Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios-nutricionales, con el fin de promover la salud y prevenir el riesgo de contraer enfermedades.
- Asesorar, planificar, organizar, dirigir, supervisar, evaluar y auditar unidades técnicas de alimentación y nutrición y en unidades de producción de alimentos en instituciones públicas y/o privadas.
- Planificar, organizar, ejecutar, monitorear políticas, planes y programas de promoción de la salud, prevención de enfermedades, control y rehabilitación de problemas de salud vinculados a la seguridad alimentaria y nutricional de la población en los diferentes sectores del ejercicio profesional.
- Realizar actividades de educación alimentaria y nutricional en ámbitos formales e informales.
- Realizar vigilancia y evaluación de la información publicitaria sobre alimentación y nutrición en los medios de comunicación.
- Solicitar análisis de biomarcadores para la interpretación y el tratamiento nutricional personalizado.
- Valorar la calidad nutricional de alimentos y productos alimenticios.
- Asesorar y participar en la formulación de productos alimenticios en base a necesidades nutricionales.
- Participar en trabajos de investigación referidos a la calidad nutricional y costos de los regímenes alimentarios y al estado nutricional de individuos y colectividades destinados a la promoción, prevención y recuperación de la salud.
- Ejercer la dirección en distintos niveles de atención en servicios de salud, nutrición, alimentación y Seguridad Alimentaria y Nutricional, instituciones educativas y centros de investigación.

- Realizar peritajes y dictámenes en los cuerpos jurídicos y legislativos en diferentes situaciones que involucren aspectos alimentarios y/o nutricionales ya sea individuales, familiares y/o colectivos.
- Ejercer consultorías para el desarrollo de nuevos productos alimentarios.
- Desarrollar estrategias metodológicas, técnicas e instrumentos de exploración y evaluación alimentaria nutricional.
- Asesorar en la certificación de la calidad nutricional de productos alimentarios.
- Elaborar y asesorar en el etiquetado nutricional.
- Asesorar en la redacción de códigos, reglamentos y todo texto legal relacionado a la disciplina.
- Integrar comités de ética de diferentes organismos o instituciones, para el contralor del ejercicio profesional en las diferentes áreas de incumbencia.
- Realizar vigilancia epidemiológica y manejo de indicadores relacionados con los problemas nutricionales y de salud.

¿Cuál su la función social?

El dominio de desempeño del/la licenciado/a en nutrición focaliza su acción en la prevención y promoción de la salud de las personas, a nivel individual y colectivo, bajo los enfoques de salud familiar y comunitaria, en diferentes ámbitos de acción como centros de atención primaria en salud, instituciones educativas y de desarrollo, organizaciones comunitarias, etc. Engloba todas las actividades relacionadas con la salud y la enfermedad, el estado sanitario y ecológico del medio ambiente; la organización y funcionamiento de los servicios de salud, planificación, gestión y educación.

Además, al formar profesionales con un elevado nivel científico, claro sentido de libertad, valores éticos y responsabilidad social, el/la Licenciada/o en Nutrición es capaz de abordar la problemática alimentario-nutricional local, regional y nacional con un enfoque integral, resguardando la tradición histórica, social y cultural de los pueblos y de la disciplina, generando propuestas innovadoras y estratégicas en respuesta a un cambiante ecosistema natural y comunicacional, teniendo como base la investigación científica, la docencia y la extensión universitaria. Por último, en relación a la actividad extensionista, se incorpora en la formación del/la futuro Lic. en Nutrición, la participación en proyectos de extensión que consistan en acciones y tareas vinculadas con la comunidad.

¿Dónde trabaja?

Los organismos donde los/las Nutricionistas más frecuentemente llevan a cabo sus actividades profesionales son: hospitales, clínicas, sanatorios, consultorios particulares, instituciones de trastornos alimentarios, Ministerio de Educación (administración de políticas alimentarias), centros maternos infantiles, jardines maternales estatales o públicos, instituciones de colectividades sanas, Ministerio de Solidaridad y Salud, universidades, empresas elaboradoras de productos alimentarios, centros deportivos y de recreación, centros de estética, gimnasios, instituciones educativas, ONG, PAICOR, comedores comunitarios, etc.

Las tareas que realizan los/las profesionales en hospitales, sanatorios y clínicas, pueden agruparse en: asistenciales, educativas, administrativas, de investigación y asesoría. Generalmente, en los servicios de alimentación, trabaja un equipo de estos/as profesionales; las actividades están distribuidas y suelen ser rotativas, salvo excepciones. Por ejemplo, un servicio de alimentación puede estar integrado por nutricionista, jefe/a del servicio y nutricionistas responsables de la cocina, sala de internados/as, consultorio externo, etc., de acuerdo a las características de cada institución.

Las funciones del/la jefe/a del servicio de alimentación son: planificar, coordinar y supervisar las tareas concernientes a los/as nutricionistas, personal de cocina y comedor; calcular gastos mensuales de alimentos; formar parte de la comisión de adjudicación de concursos de precios; planificar programas de capacitación del personal; planificar guardias, francos, licencias de personal profesional, de cocina, comedor, almacén, estadísticas, informes y memorias.

El/La Nutricionista delegado/a de cocina es el/la encargado/a de: planificar y confeccionar el menú diario de acuerdo al número de internados y de personal; considerar con el jefe/a de cocina las tareas del día teniendo en cuenta la cantidad de personal actuante; supervisar las comidas realizadas (controlar el sabor de las distintas preparaciones y el punto de cocción de los distintos alimentos); control de la cantidad y calidad de la mercadería que entrega el almacén a cocina; tareas de capacitación del personal auxiliar (cocina, almacén, comedor); controlar residuos o desperdicios con el fin de evaluar aceptación, preparación y distribución de la comida servida.

El/La Nutricionista delegado/a en sala de internados, realiza las siguientes tareas: preparación del censo diario; confección y control de regímenes de pacientes internados; cálculo del número de raciones generales y especiales para evitar la falta de alimentos o excesos de residuos; recepción de la prescripción médico-dietética de los pacientes; supervisión de la llegada de comidas y su posterior distribución, realizando la evaluación de la aceptación de la misma por parte de los pacientes; brinda educación alimentaria al paciente con la finalidad de que acepte la alimentación prescrita, conozca los motivos de su régimen y de lo que se desea lograr por medio del tratamiento dietético.

El/La Nutricionista a cargo del consultorio externo atiende pacientes derivados por los/as médicos/as, realizando tareas como: realización de la anamnesis alimentaria; confección de la dieta; brindar instrucciones al/la paciente sobre cómo debe cumplir la dieta y posterior control periódico del mismo.

Algunas de las tareas que realizan los/as Nutricionistas en consultorios particulares son: realización de la anamnesis alimentaria, para informarse acerca de la alimentación diaria del paciente, sus gustos, tolerancia e intolerancia de alimentos, recursos económicos, horarios de trabajo, situación familiar; confección de la dieta, basada en los datos recogidos anteriormente; instrucción al paciente sobre cómo debe cumplir la dieta y posterior control periódico del mismo.

Algunas de las tareas que realizan los/as Nutricionistas en los organismos gubernamentales de salud pública Y educativos:

- Área de Salud: normatiza y reglamenta lo concerniente a la política de nutrición y alimentación. Supervisa y capacita al personal específico de nutrición y de equipos de salud. Investiga a nivel de comunidades y colectividades, problemas relacionados con la alimentación de las mismas. Elabora, normatiza y supervisa programas especiales como: maternidad e infancia, salud rural, gerontología, salud escolar, etc.
- Área Educativa: proporcionar ayuda nutricional, mediante la distribución de almuerzo a niños/as de edad escolar seleccionados a partir de la condición socio-económico de la familia y el grado de desnutrición del niño. Educación nutricional dirigida a niños/as, padres/madres y maestros/as, que tienen como objetivos enseñarles a alimentarse correctamente a un menor costo, esto se logra a través de grupos de discusión, talleres, etc. Promoción y producción de alimentos en las escuelas donde hay posibilidades de hacer huertas donde los niños/as cultivan, asesorados por nutricionistas y maestros/as. Evaluación del estado nutricional de los niños/as en edad escolar. Elaboración de menús diarios y control de cocina. Administración del presupuesto mensual destinado a la alimentación.

Intereses que favorecen el estudio y desempeño profesional

Ayudan al desarrollo de la carrera que el/la futuro/a estudiante tenga interés por la salud relacionada a todas las dimensiones lo que involucra la alimentación y nutrición. Interés y compromiso ante las problemáticas sociales actuales vinculadas al sistema alimentario, por brindar asistencia y asesoramiento a la población en general y a cada persona en particular, habilidad para el trato con la gente, capacidad de análisis, capacidad para atender y adaptarse a las diferentes y cambiantes realidades. Disposición para trabajar en equipos interdisciplinarios y para mantenerse actualizado/a en cuanto a la formación académica.

Inscripciones e ingreso

Se recomienda consultar fecha y requisitos de inscripción en la página web de la Escuela www.nutricion.fcm.unc.edu.ar

Características principales del plan de estudios

La carrera de Licenciatura en Nutrición consta de cincuenta y una materias teórico-prácticas obligatorias que se desarrollan del primer al quinto año inclusive. Dentro de ellas se incluyen asignaturas optativas seleccionadas de acuerdo a las demandas sociales, laborales e interés del/la estudiante.

En el último año de la carrera, cuenta con la Práctica profesional integrada donde el/la estudiante se integra en equipos de trabajo de diferentes instituciones y comunidades para prestar un servicio a la población; y la tesis que consiste en un trabajo de investigación con defensa oral, que aporte conocimientos y soluciones a problemas relacionados con la nutrición y alimentación.

Plan de estudios

PRIMER AÑO

Ciclo de iniciación a los estudios universitarios y a la carrera licenciatura en nutrición

PRIMER CUATRIMESTRE

- Bioquímica estructural
- Histología, anatomía y fisiología I
- Antropología alimentaria

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Bioquímica dinámica
- Histología, anatomía y fisiología II
- Fundamentos de la alimentación y nutrición
- Química de los alimentos
- Psicosociología aplicada a la nutrición
- Introducción a la estadística

Seminario integrador I: la multidimensionalidad del fenómeno alimentario nutricional (anual)

SEGUNDO AÑO

TERCER CUATRIMESTRE

- Técnica y manejo de los alimentos
- Nutrición y alimentación en el adulto
- Evaluación nutricional I
- Introducción a la microbiología y parasitología
- Bioestadística
- Inglés

CUARTO CUATRIMESTRE

- Nutrición en la primera etapa del ciclo vital
- Microbiología y parasitología aplicada a los alimentos
- Evaluación nutricional II
- Administración y gestión general y en servicios de alimentos
- Modelos pedagógicos en educación alimentaria y nutricional

Seminario integrador II: inocuidad alimentaria y las etapas del ciclo vital (anual)

TERCER AÑO

QUINTO CUATRIMESTRE

- Nutrición en el adulto mayor
- Proyectos educativos en alimentación y nutrición
- Nutrición clínica pediátrica
- Sistema alimentario nutricional y desarrollo humano sustentable
- Informática aplicada a la nutrición
- Introducción a la ética profesional y bioética

SEXTO CUATRIMESTRE

- Comunicación para la educación alimentaria y nutricional
- Nutrición clínica I
- Seminario de investigación cuantitativa
- Desarrollo comunitario y nutrición
- Gestión de la calidad alimentaria
- Optativa I

Seminario integrador III: problemas alimentarios y nutricionales emergentes (anual)

CUARTO AÑO

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Nutrición clínica II
- Seminario de investigación cualitativa
- Economía, alimentación y familias
- Tecnología de los alimentos
- Epidemiología general, comunitaria y nutricional

OCTAVO CUATRIMESTRE

- Nutrición clínica III
- Nutrición en salud colectiva
- Política alimentaria
- Planificación y gestión en intervenciones alimentarias y nutricionales
- Ética profesional y bioética en alimentación y nutrición
- Optativa II

Seminario integrador IV: prácticas para el abordaje de problemáticas alimentarias nutricionales (anual)

QUINTO AÑO

NOVENO Y DÉCIMO CUATRIMESTRE

- Práctica profesional integrada (anual)
- Tesis (anual)
- Seminario integrador V: ejercicio profesional (anual)

Más información

www.nutricion.fcm.unc.edu.ar

Dirección: Bv. De La Reforma s/n – Edificio Escuelas 2º piso – Ciudad Universitaria

Teléfono: (0351) 5353687 – Int. 20469

E-Mail: esc-nutricion@fcm.unc.edu.ar

Facebook: Escuela de Nutrición FCM – UNC

Instagram: @fcmunc