**UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM**

**(Ley N° 27.016, sancionada el 19 de noviembre de 2014 y promulgada el**

**2 de diciembre de 2014)**

1. **Denominaciones generales**

**Denominación de la carrera:**

Licenciatura en Nutrición

**Título que otorga:**

Final: Licenciado/a Universitario/a en Nutrición

**Duración:**

Titulación final: 5 años

1. **Fundamentación:**

La Licenciatura en Nutrición surge en respuesta a problemáticas históricas, sociales y científicas, evolucionando desde el estudio del metabolismo y las deficiencias nutricionales hacia una visión más amplia, que incluye la escasez alimentaria, la inequidad en la distribución de recursos y los efectos de las crisis económicas y bélicas. Hoy en día, se enfoca en enfermedades crónicas como la obesidad, el cáncer y las enfermedades cardiovasculares, conviviendo con la malnutrición en sectores vulnerables de Argentina. Esto subraya la necesidad de políticas públicas y acciones educativas que regulen los alimentos ultraprocesados.

El plan de estudios de la carrera de Nutrición se adapta a las necesidades emergentes de la sociedad mediante un currículo dinámico, que integra nuevos avances científicos y reestructura las áreas de estudio. Este enfoque interdisciplinario contempla los sistemas alimentarios, las prácticas alimentarias y las decisiones políticas que afectan la seguridad y soberanía alimentaria a nivel local y global.

La Salud Comunitaria, como campo disciplinario, se construye a través de un proceso complejo y dinámico. A partir de su conceptualización polisémica, la Universidad Nacional de Hurlingham (UNAHUR) asume el desafío de formular una praxis académica y de investigación en esta disciplina, además de impulsar acciones de vinculación y transferencia que contribuyan a la construcción de un sistema de salud justo, con compromiso comunitario y valoración social.

1. **Objetivos**

# » OBJETIVO GENERAL

El objetivo general de la Licenciatura en Nutrición es formar profesionales con una preparación integral que abarque tanto aspectos técnicos como sociales, éticos y culturales. Los/as egresados/as deben ser capaces de abordar de manera crítica y consciente la realidad alimentaria y nutricional a nivel individual, familiar y comunitario, con un fuerte compromiso hacia la promoción de la salud y el desarrollo humano, basados en principios éticos y la defensa de los derechos humanos.

Se espera que los profesionales egresados posean una perspectiva interdisciplinaria que les permita analizar y comprender los desafíos del sistema alimentario y nutricional, así como los factores macroeconómicos y políticos que influyen en este ámbito. Además, deben ser capaces de fomentar hábitos alimentarios saludables, optimizar los recursos disponibles para una alimentación adecuada, y contribuir a la prevención y diagnóstico precoz de enfermedades relacionadas con la nutrición, mejorando así la calidad de vida de las personas, especialmente en comunidades con necesidades específicas.

# **Perfil del egresado:**

# La carrera forma profesionales en salud comunitaria con competencias para abordar el proceso salud-enfermedad-atención-cuidados, participando activamente en equipos de salud a nivel individual y colectivo, en todas las etapas del ciclo vital. Contribuye a garantizar el derecho a la salud mediante la promoción de herramientas que favorezcan la participación popular en los programas nacionales, provinciales y locales.

# El/la egresado/a cuenta con recursos metodológicos para diseñar, implementar y evaluar intervenciones en salud, adaptadas al contexto social del país y la región. Posee habilidades para trabajar interdisciplinariamente e influir en la transformación a largo plazo de la realidad individual, familiar y comunitaria. Este profesional interviene de manera crítica, responsable y comprometida con las realidades de cada paciente.

# Se aspira a formar profesionales con competencias integrales para desenvolverse en ámbitos como salud, desarrollo social, educación, investigación, comunicación social, economía y la industria alimentaria-nutricional. Estos profesionales estarán capacitados para contribuir significativamente a la mejora y el mantenimiento de la calidad de vida de las personas, familias y comunidades.

# Por lo enunciado, el/la egresada/o de esta carrera tiene:

# Formación científica que sustenta la condición de Salud que le permitan una actitud crítica para intervenir frente a la problemática sanitaria, optimizando la calidad de la atención, a través del ejercicio de su rol específico dentro del equipo de Salud.

# Capacidad para comunicar aspectos promocionales y preventivos a las personas, familias y grupos sociales

# Conocimientos para informar, registrar, documentar y derivar cuidados utilizando tecnologías adecuadas.

# Herramientas y conocimientos teóricos que le permitan intervenir en los escenarios y contextos donde acontecen las problemáticas sociales del territorio de referencia donde va a intervenir.

# Conocimientos vinculados a la gestión de los servicios de salud, tanto en el ámbito público como el privado, en los diferentes niveles de atención.

# Habilidad y capacidad para participar en el proceso de fomento, conservación y recuperación de la salud, utilizando criterios bio – psico- socio-ambientales, que faciliten el cuidado integral de la salud, en su función administrativa y asistencial.

# Conocimientos de métodos y técnicas que le permitan iniciarse en actividades de investigación, a través de la incorporación a grupos de trabajo en el campo de la salud.

# Poseer la actitud y aptitud para brindar consejo, orientación y apoyo por medio de su capacidad de comunicación, entrega, motivación y condición, así como por la vocación para el desempeño de la profesión o actividad. Para lo cual debe poseer estabilidad emocional para actuar con total objetividad en la atención de la mujer y el neonato en situaciones de emergencia, así como con su familia y comunidad.

# **5. Alcances**

# Las actividades profesionales de un Licenciado/a en Nutrición se enmarcan en las siguientes áreas: Gestión y Administración de servicios alimentarios y de salud, Funciones socio-sanitarias y asistenciales, de Educación, de Investigación, de Consultoría, de Diseño e implementación de políticas públicas, de Asesoramiento en la formulación de alimentos.

Los/as egresados/as podrán:

* Brindar conocimientos referidos a lo alimentario nutricional tanto a nivel individual como en el comunitario.
* Diseñar estrategias metodológicas para la detección, prevención, diagnóstico y tratamiento nutricional de diversas patologías.
* Intervenir en el marco de equipos interdisciplinarios como agente de cambio en las instituciones de salud y en la comunidad, mediante actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedades, curación y rehabilitación de procesos mórbidos instalados, según los niveles en los que toque actuar.
* Intervenir desde el área nutricional en la planificación, ejecución, monitoreo y evaluación de políticas, planes, programas de: salud, desarrollo social, economía, turismo, agricultura, ganadería, deporte, industria, educación, educación no formal y otras áreas relacionadas con el desarrollo humano, de promoción de la salud, prevención de enfermedades, control y rehabilitación de problemas de salud pública, vinculados a la seguridad alimentaria y nutricional de la población.
* Realizar, colaborar y/o asesorar en investigaciones referidas a alimentación y nutrición, como así también en evaluación alimentaria- nutricional en comunidades y participar de los análisis de situación de salud.
* Participar en actividades de Gestión y Administración de Servicios Alimentarios en los distintos ámbitos ejerciendo la Dirección Técnica en Servicios de Alimentación dentro del área de competencia.
* Formar parte de comités de ética de diferentes organismos o instituciones, para el control del ejercicio profesional en las diferentes áreas de incumbencia.
* Participar activamente en el proceso de enseñanza- aprendizaje de las carreras de nutrición y en el desarrollo profesional de la misma.

**6. Estructura del plan de estudio**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Licenciatura en Nutrición** | | |
| **Cód.** | **Asignatura** | **Régimen de cursada** |
|
| **1° año** | | |
| **PRIMER CUATRIMESTRE** | | |
| 1 | Nuevos entornos y lenguajes | Cuatrimestral |
| 2 | Bioquímica I | Cuatrimestral |
| 3 | Introducción a la nutrición | Cuatrimestral |
| 4 | Anátomo-Fisiología I | Cuatrimestral |
| 5 | Introducción a la Salud Comunitaria | Cuatrimestral |
| **SEGUNDO CUATRIMESTRE** | | |
| 6 | Lenguaje extranjero | Cuatrimestral |
| 7 | Anátomo-Fisiología II | Cuatrimestral |
| 8 | Salud Comunitaria I | Cuatrimestral |
| 9 | Bioquímica II | Cuatrimestral |
| 10 | Fundamentos de la Nutrición | Cuatrimestral |
| **2° año** | | |
| **PRIMER CUATRIMESTRE** | | |
| 11 | Microbiología | Cuatrimestral |
| 12 | Salud Comunitaria II | Cuatrimestral |
| 13 | Introducción a la Tecnología de Alimentos | Cuatrimestral |
| 14 | Nutrición en la Infancia y la Adolescencia | Cuatrimestral |
| 15 | Técnica en el Manejo de los Alimentos I | Cuatrimestral |
| **SEGUNDO CUATRIMESTRE** | | |
| 16 | Psicología | Cuatrimestral |
| 17 | Antropología | Cuatrimestral |
| 18 | Salud Comunitaria III | Cuatrimestral |
| 19 | Bromatología y Microbiología de los Alimentos | Cuatrimestral |
| 20 | Técnica en en Manejo de los Alimentos II | Cuatrimestral |
| 21 | Prácticas en Nutrición Comunitaria y Gestión I | Cuatrimestral |
| **3° AÑO** | | |
| **PRIMER CUATRIMESTRE** | | |
| 22 | Ética y Desarrollo Profesional | Cuatrimestral |
| 23 | Salud Comunitaria IV | Cuatrimestral |
| 24 | Fisiopatología y Dietoterapia de la persona adulta I | Cuatrimestral |
| 25 | Evaluación Nutricional | Cuatrimestral |
| 26 | Prácticas en Nutrición Comunitaria y Gestión II | Cuatrimestral |
| **SEGUNDO CUATRIMESTRE** | | |
| 27 | Farmacología | Cuatrimestral |
| 28 | Fisiopatología y Dietoterapia de la persona adulta II | Cuatrimestral |
| 29 | Técnica Dietoterápica I | Cuatrimestral |
| 30 | Fisiología y Dietoterapia en la Infancia y la adolescencia | Cuatrimestral |
| 31 | Economía y Producción Regional de Alimentos | Cuatrimestral |
| **4° AÑO** | | |
| **PRIMER CUATRIMESTRE** | | |
| 32 | Salud Comunitaria V | Cuatrimestral |
| 33 | Educación Alimentaria y Nutricional | Cuatrimestral |
| 34 | Técnica Dietoterápica II | Cuatrimestral |
| 35 | Psicología aplicada a la Nutrición | Cuatrimestral |
| 36 | Fundamentos de los diferentes patrones de alimentación | Cuatrimestral |
| **SEGUNDO CUATRIMESTRE** | | |
| 37 | Historia Sociosanitaria de la Salud | Cuatrimestral |
| 38 | Gestión y Administración de los Servicios de Alimentación | Cuatrimestral |
| 39 | Tecnología e Investigación en el desarrollo de los alimentos | Cuatrimestral |
| 40 | Estadística y análisis de datos en ciencias de la salud | Cuatrimestral |
| 41 | Práctica en la Industria Alimentaria I | Cuatrimestral |
| **5° AÑO** | | |
| **PRIMER CUATRIMESTRE** | | |
| 42 | Práctica en la Industria Alimentaria II | Cuatrimestral |
| 43 | Política de salud alimentaria nacional y latinoamericana | Cuatrimestral |
| 44 | Práctica en Administración de Servicios de Alimentación | Cuatrimestral |
| 45 | Trabajo final | Anual |
| **SEGUNDO CUATRIMESTRE** | | |
| 45 | Nutrición en la actividad física y el deporte | Cuatrimestral |
| 46 | Nutrigenómica y actualización de paradigmas en nutrición | Cuatrimestral |
| 47 | Práctica en dietoterapia | Cuatrimestral |