

# 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

## 2. 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.

### **3. 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.

### **4. 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

<b>Licenciatura en Nutrición</b>		
<b>Cód.</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Régimen de cursada</b>
<b>1° año</b>		
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>		
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
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>		
6	Lenguaje extranjero	Cuatrimestral
7	Anátomo-Fisiología II	Cuatrimestral
8	Salud Comunitaria I	Cuatrimestral
9	Bioquímica II	Cuatrimestral
10	Fundamentos de la Nutrición	Cuatrimestral
<b>2° año</b>		
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>		
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
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>		
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
<b>3° AÑO</b>		
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>		
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
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>		
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

<b>4° AÑO</b>		
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>		
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
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>		
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
<b>5° AÑO</b>		
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>		
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
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>		
45	Nutrición en la actividad física y el deporte	Cuatrimestral
46	Nutrigenómica y actualización de paradigmas en nutrición	Cuatrimestral
47	Práctica en dietoterapia	Cuatrimestral

