

MODELO NACIONAL DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR

Mecanismo de Evaluación y Acreditación de Carreras de Grado

Criterios de calidad para la carrera de Nutrición

Aprobado por Resolución N° 174 del Consejo Directivo en fecha 02 de diciembre de 2013

Actualizado por Resolución N° 213 del Consejo Directivo en fecha 19 de julio de 2018

CONSEJO DIRECTIVO 2012 - 2016

Por el Ministerio de Educación y Cultura

Dr. Raúl Aguilera Méndez

Miembro Titular

Dr. Ramón Aníbal Iriarte Casco

Miembro Suplente

Por el Consejo de Universidades

Ing. PhD Enrique Antenor Vargas Cabral

Miembro Titular

Dra. Rosa María de Lujan Oviedo de Cristaldo

Miembro Titular

Ing. Agr. Hugo Cesar Duarte Armoa

Miembro Suplente

Msc. Graciela María Delia Molinas Santana

Miembro Suplente

Por las Federaciones que conforman las asociaciones del sector productivo,
nominadas por la Federación de la Producción, la Industria y el Comercio -
FEPRINCO

Ing. Félix Hermann Kemper González

Miembro Titular

Mg. Julio Néstor Sánchez Laspina

Miembro Suplente

Por las Federaciones de Profesionales Universitarios, nominadas por la Coordinadora
de Entidades de Profesionales Universitarios

Mg. Fátima Bogado de Sarubbi

Miembro Titular

Dra. Elodia Almirón Prujel

Miembro Suplente

FICHA TÉCNICA

Dirección Ejecutiva

- **Mg. Norma Dalila Marecos Cáceres**

Dirección General Técnica Académica

- **Mg. Zulma Mariuci de Pineda**

Dirección de Acreditación de Carreras de Grado

- **Mg. Carmen Aguilera Vda. de Jiménez**

Asesoría Técnica Académica

- **Lic. María Bordoli de Jara**

Miembros de la Comisión Consultiva de Nutrición

- **Dra. Blanca Gompertt**
- **Lic. Emilce Queiroz**
- **Lic. Alicia Villalba de Bogado**
- **Lic. María Inocencia Serafini**
- **Lic. Clara Galeano**
- **Lic. Patricia Serafín**
- **Lic. Elizabeth Biss de Krauch**
- **Lic. Sumiko Miyawaki de Tanikawa**

Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAEES)

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña

Asunción, Paraguay

Telefax: (59521) 494-940

www.aneaes.gov.py

Edición y diagramación: **Adriana Pesoa Nardi**

Publicación © julio 2018

ÍNDICE

1. Antecedentes metodológicos	5
2. Definición del profesional de Nutrición	6
3. Perfil de egreso	6
4. Estructura básica del plan de estudio.....	9
4.1. Formación básica y biomédica	9
4.2. Formación de asignaturas profesionales.....	10
4.3. Complementarias	10
4.4. Práctica profesional.....	10
4.5. Asignaturas optativas/electivas	10
4.6. Trabajo de grado.....	10
5. Contenidos mínimos.....	11

1. Antecedentes metodológicos

Los criterios de calidad para la carrera Nutrición, elaborados por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAEES), se corresponden al Mecanismo de Evaluación y Acreditación para carreras de grado. Su finalidad es la de contar con un instrumento cuya aplicación de fe pública de la calidad de la educación en la carrera Nutrición, de tal forma en satisfacer la demanda del ámbito laboral.

El perfil de egreso de una carrera destaca, en lo esencial, el conjunto de capacidades y atributos que se espera que los estudiantes hayan adquirido al egreso. Constituye un referente esencial para el diseño y revisión curricular, para la gestión docente y para la evaluación y acreditación de la carrera.

El perfil nacional del nutricionista ha sido establecido por la ANEAEES con el apoyo de la Comisión Consultiva de la carrera, que según el Reglamento de Comisiones Consultivas, aprobado por Resolución N° 88/10, *“son órganos constituidos por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior, mediante Resolución del Consejo Directivo”*.

“Las mencionadas Comisiones son Órganos Consultivos de la ANEAEES para la elaboración de Criterios de Calidad de Carreras e Instituciones de Educación Superior y asesoramiento en temas que atañen al mejoramiento de la calidad de la educación superior, en el marco de la Ley N° 2072/03”.

La elección de los miembros de dicha comisión consultiva ha sido realizada en base a un proceso de selección a partir de un perfil definido por la ANEAEES, según la misma Resolución N° 88/10.

En el año 2012, la ANEAEES ha realizado talleres dirigidos a los miembros de dichas comisiones consultivas a fin de brindar la capacitación necesaria en las líneas establecidas en el Modelo Nacional.

La redacción del presente documento es el fruto de un profundo análisis sobre la situación de la carrera a nivel nacional, regional y mundial, de tal manera que la formación del licenciado en nutrición en el Paraguay responda a los requerimientos nacionales e internacionales. A continuación, se citan algunas referencias bibliográficas que fueron analizadas:

- Modelo Nacional de Acreditación de la Educación Superior establecido por la ANEAES: Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior.
- Sistema ARCU-SUR: Sistema de Acreditación Regional de Carreras Universitarias para el MERCOSUR.
- RIACES: Red Iberoamericana de Agencias de Acreditación de la Educación Superior.
- Proyecto Tuning - América Latina.

Además, participaron en la redacción y validación autoridades y académicos de las universidades paraguayas a través de procesos de consulta, en sesiones de trabajo presenciales y por medios virtuales.

2. Definición del profesional de Nutrición

El profesional licenciado en nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad; de administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; de proponer, innovar, monitorear y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de productos alimenticios de acuerdo a las políticas nacionales e internacionales establecidas de manera a mejorar la calidad de vida de la población. Capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos: nutrición clínica, nutrición deportiva, nutrición comunitaria, salud pública, servicios de alimentos, ciencia de los alimentos y otros campos transversales como: investigación, educación, administración y consultoría aplicando métodos, técnicas y tecnologías propias de la nutrición y ciencias afines.

3. Perfil de egreso

El Licenciado en Nutrición, estará en condiciones de:

1. Desarrollar actividades inherentes a la disciplina en el área de salud referente a la atención nutricional y dietoterápica de la población en los diferentes niveles de atención y situaciones fisiológicas (lactancia, embarazo, infante - juvenil, adulto, adulto mayor, deportivo y otros) cimentados en valores éticos, así mismo liderar la educación nutricional y la promoción de una alimentación saludable.
2. Realizar acciones educativas a nivel individual y grupal coherentes con las estrategias propuestas por las autoridades sanitarias.



3. Planificar, organizar y dirigir áreas de alimentación y nutrición, integrando equipos interdisciplinarios.
4. Participar en la formulación de políticas, planes y programas de alimentación y nutrición.
5. Realizar funciones de asesoría y consultoría en áreas específicas de alimentación y nutrición.
6. Realizar investigación científica en el área de su competencia.
7. Ejercer la docencia en el área de su competencia y en carreras afines con previa formación en didáctica universitaria.

El egresado de la carrera Nutrición debe ser capaz de:

- a. Utilizar tecnologías de la información y de la comunicación.
- b. Comunicarse con suficiencia en las lenguas oficiales del país y otra lengua extranjera.
- c. Trabajar en equipos multidisciplinarios.
- d. Ajustar su conducta a las normas éticas universalmente establecidas.
- e. Asumir el compromiso y la responsabilidad social en las actividades emprendidas hacia la búsqueda del mejoramiento de la calidad de vida.
- f. Formular, gestionar, participar y ejecutar proyectos.
- g. Demostrar compromiso con la calidad.
- h. Promover el desarrollo sustentable del ambiente.
- i. Manifestar y promover la actitud emprendedora, creativa e innovadora en las actividades inherentes a la profesión.
- j. Poseer capacidad de autoevaluación, autoaprendizaje y actualización permanente en la formación profesional.
- k. Actuar de conformidad a los principios de prevención, higiene y seguridad en el trabajo.
- l. Actuar con autonomía.
- m. Demostrar razonamiento crítico y objetivo.
- n. Poseer capacidad de abstracción, análisis y síntesis.
- o. Identificar, plantear y resolver problemas.
- p. Tener capacidad de adaptarse a situaciones nuevas y cambiantes.
- q. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del nutricionista incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- r. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.



- s. Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma y continuada de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.
- t. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita con las personas, profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida saludable.
- u. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida saludable y aspectos sanitarios.
- v. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, conocer su composición, sus propiedades, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas, sensoriales y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- w. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- x. Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- y. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de alimentos.
- z. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- aa. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y nutrición en estado de salud y situaciones patológicas.
- bb. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la alimentación y nutrición a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- cc. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- dd. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan alimentario.
- ee. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria identificando y desarrollando las funciones del nutricionista dentro del equipo multidisciplinario.
- ff. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético - nutricional ambulatorio.
- gg. Conocer las organizaciones de salud nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del nutricionista.



- hh. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- ii. Ser capaces de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria -nutricional de la población.
- jj. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materias de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- kk. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado nutricional, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- ll. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingrediente.
- mm. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- nn. Elaborar, consensuar y controlar la planificación de menús y planes de alimentación adaptados a las características de las colectividades a las que van destinados.
- oo. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- pp. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- qq. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

4. Estructura básica del plan de estudio

Para el análisis de la titulación se considera el plan de estudio organizado en las siguientes áreas:

4.1. Formación básica y biomédica

Área en la cual se desarrollan contenidos que proporcionan conocimientos fundamentales para el desarrollo de las ciencias aplicadas inherentes a la



carrera y proporciona herramientas que facilitan la comprensión de las asignaturas que conforman el plan de estudio.

4.2. Formación de asignaturas profesionales

A través de la cual se desarrollan contenidos referentes a los temas propios de la titulación. Deben desarrollarse en forma articulada entre bases científicas y tecnológicas para proporcionar a los egresados una formación sólida y amplia sobre conocimientos fundamentales que hacen al profesional. Pueden ser adicionados otros temas que complementen la formación y/o posibiliten determinado énfasis dentro de la profesión, siempre en conformidad con el perfil de egreso, previamente establecido.

4.3. Complementarias

Tiene como por objetivo complementar los conocimientos, habilidades, aptitudes, actitudes y destrezas de la formación del licenciado en nutrición e incluye asignaturas del área de las ciencias sociales y humanidades.

4.4. Práctica profesional

Los conocimientos científicos, técnicos y éticos adquiridos durante el proceso de formación profesional deben consolidarse en la aplicación de situaciones reales. Las prácticas profesionales se proyectan en las áreas de nutrición clínica, servicio de alimentación y salud pública.

4.5. Asignaturas optativas/electivas

Comprenden contenidos que permiten profundizar la formación profesional. Las mismas deben ser seleccionadas de entre dos o más opciones ofrecidas por la carrera en los semestres correspondientes. Para cursarlas se deben cumplir con los prerrequisitos establecidos y se constituyen en obligatorias desde el momento de la inscripción de cada estudiante en una de ellas.

4.6. Trabajo de grado

Es la instancia integradora de conocimientos, capacidades, aptitudes y habilidades personales. Es de carácter obligatorio y se basa en una

investigación sobre un tema puntual que permite ejercitar y evaluar la capacidad del futuro profesional en el procesamiento, análisis y síntesis de informaciones obtenidas siguiendo el método científico. Esto debe ser presentado una vez aprobadas todas las materias del plan curricular.

5. Contenidos mínimos

Los contenidos temáticos indicados no pretenden definir un perfil de egreso único, sino señalar los conocimientos básicos reconocidos como indispensables para el desarrollo en el campo profesional, respetando la orientación que cada institución desee dar a la carrera Nutrición conforme a sus definiciones institucionales. El listado a seguir corresponde a los contenidos mínimos necesarios, que podrán distribuirse de distinta forma en las materias de los ciclos correspondientes.

La titulación de Nutrición comprende una carga horaria mínima de cuatro mil horas **(Total de horas: 4000 horas)**.

Área de Conocimiento	Carga horaria Mínima (referencial)	% carga horaria sobre el total	Contenidos mínimos (indicativo)
Formación básica y biomédica	800 horas	20%	Química Matemática Biología Bioquímica Histología y Anatomía Humana Microbiología Fisiología Humana Metodología de la Investigación Fisiopatología Bioestadística
Formación de asignaturas profesionales	1600 horas	40%	Bromatología y Tecnología de Alimentos Saneamiento y Legislación Alimentaria y Ambiental Evaluación Nutricional Técnica Dietética y Culinaria Administración de Servicio de Alimentación Nutrición Humana o Básica en los distintos ciclos biológicos Nutrición Deportiva



ANEAES

Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior



			Farmacología en Nutrición, Dietoterapia del adulto Nutrición en Salud Pública Educación Nutricional Dietoterapia Pediátrica
Práctica profesional	800 horas	20%	Práctica Profesional Área Servicio de Alimentación Práctica Profesional Área Salud Pública Práctica Profesional Área Nutrición Clínica
Asignaturas complementarias	200 horas	5%	Psicología en Nutrición Informática Aplicada Comunicación oral y escrita: idiomas oficiales y extranjera (entre otras que la universidad defina)
Asignaturas optativas/electivas (2 como mínimo)	200 horas	5%	La universidad definirá las asignaturas que incluirá atendiendo su misión
Trabajo de grado	400 horas	10%	Trabajo de grado
Total	4000 horas reales	100 %	