



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY

# Escuela de Nutrición y Dietética

## INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE DE LA CARRERA	LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
SERVICIO QUE LA BRINDA	ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA (depende de la Fac. de Medicina)
PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE	1998
FECHA DE APROBACIÓN DEL CDC	diciembre 1997
TÍTULO OTORGADO	LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN
REQUISITOS DE INGRESO	6to. Año Orientación Biológico aprobado y sin previas.
DIRECCIÓN	Av. Italia s/n Hospital de Clínicas Piso 13 Tel. (598) 02 487-2216 Fax: 487-2216 <a href="http://www.enyd.hc.edu.uy">http://www.enyd.hc.edu.uy</a> Montevideo – Uruguay
DURACIÓN	5 años
CARGA HORARIA TOTAL	4194 hs.
TOTAL DE CREDITOS	No se han establecido

## PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de la carrera de Licenciatura en Nutrición tiene capacidades, conocimientos, habilidades y actitudes que le permiten ejercer la profesión en todos los niveles y tomar las decisiones en cualquiera de las áreas de la Nutrición en que actúa.

El perfil del Licenciado en Nutrición es el de un profesional generalista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multiprofesionales para incidir significativamente en la situación alimentario-nutricional, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

Sus funciones son:

- Atención nutricional al paciente hospitalizado y ambulatorio a nivel público y privado
- Educación nutricional a la población
- Administración de servicios de alimentación para comunidades sanas y enfermas
- Capacitación
- Investigación
- Planificación de Programas y Proyectos de Alimentación y Nutrición
- Implementación de sistemas de vigilancia alimentario-nutricional
- Asesoramiento a la industria de alimentos
- Asesoramiento al sector productivo agropecuario e industrial
- Educación en el sistema formal de enseñanza.



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY

# Escuela de Nutrición y Dietética

## DESCRIPCIÓN BREVE DE LA CARRERA

El Plan de Estudios se apoya en tres ejes curriculares que definen su naturaleza y tratamiento, así como sus límites. Los tres ejes son:

Los alimentos  
El hombre  
La nutrición

Los mismos se encuentran organizados en cuatro niveles: Básico, Intermedio, Avanzado y Profesional. En cada nivel se desarrollan Cursos y Talleres Interdisciplinarios, estos últimos llamados así porque tratan aquellos contenidos que son objeto de estudio en varios cursos y que al abordarse desde diversas perspectivas y puntos de vista, contribuyen a pensar interdisciplinariamente y no desde un enfoque individual.

### NIVEL BÁSICO

El Nivel Básico está formado por dos semestres, con una carga horaria total de 720 horas, con una exigencia presencial de 4 horas diarias.

Objetivos :

Introducir los principios que orientan la educación, el aprendizaje y los comportamientos y sus aplicaciones al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Propiciar la indagación, el análisis, la argumentación y la búsqueda de fuentes de información acreditadas a través del abordaje de la metodología científica.

Abordar el estudio de las Ciencias Biológicas, e iniciar el de las Ciencias de los Alimentos como base estructural para la comprensión del proceso alimentario-nutricional.

### NIVEL INTERMEDIO

El Nivel Intermedio está compuesto por tres semestres, con una carga horaria total de 1044 horas y una exigencia presencial de 4 horas diarias.

Objetivos:

Profundizar en la Ciencia de los Alimentos a través del estudio integrado de la Cadena Alimentaria.

Comprender la naturaleza multicausal del proceso de salud-enfermedad.

Estudiar las interrelaciones entre la utilización biológica de los alimentos y el estado nutricional del hombre.

Valorar la influencia de los factores políticos, socio-económicos y culturales en la situación alimentario-nutricional del país y de la región.

Profundizar en la teoría y práctica de la educación desde las perspectivas pedagógica, psicológica y antropológica.

### NIVEL AVANZADO

El Nivel Avanzado está conformado por tres semestres, con una carga horaria de 1350 horas y una exigencia presencial de 5 horas diarias.

Objetivos:

Profundizar en el estudio de la Nutrición en el proceso de salud-enfermedad a nivel individual y poblacional.

Aplicar el método epidemiológico a situaciones provenientes de diferentes ámbitos del quehacer profesional.

Estudiar la influencia de los factores psicosociales y culturales en el consumo de alimentos y el efecto de la acción educativa.

Abordar el proceso de administración en la gestión de los Servicios de Alimentación y Nutrición.

Analizar la dimensión de la ética profesional desde diferentes situaciones de la práctica.

Fomentar el desarrollo de proyectos de investigación aplicada y programas tendientes a generar habilidades y conocimientos en su diseño y ejecución.

### NIVEL PROFESIONAL

El Nivel Profesional está compuesto por dos semestres, con una carga horaria total de 1080 horas y una exigencia presencial de 6 horas diarias:



Objetivos :

Desarrollar experiencias de campo en los diferentes niveles de atención de la salud.

Desarrollar investigaciones operacionales y elaborar un proyecto de trabajo que responda a las necesidades del Medio.

Fomentar posturas éticas enmarcadas en los principios del Código de Ética profesional y del Reglamento del ejercicio profesional

TALLERES INTERDISCIPLINARIOS

El Plan de Estudios contiene 10 talleres interdisciplinarios, con una metodología activa y con contenidos seleccionados en forma interdisciplinaria.

Con los talleres se quiere contribuir a pensar interdisciplinariamente, es decir, a crear formas de pensamiento que conduzcan a analizar la realidad desde diferentes perspectivas y puntos de vista y no desde un enfoque único.

La interdisciplinaria favorece asimismo la comprensión de los diferentes valores y concepciones que están presentes en todos los fenómenos sociales y culturales.

MAPA CURRICULAR

ASIGNATURA	TIPO	Carga Horaria Semanal	Total de Horas
<b>NIVEL BÁSICO – 2 SEMESTRES – Carga Horaria Total: 720 HORAS – Carga Horaria Presencial: 4 hs. diarias</b>			
Producción de alimentos	Semestral (1)	10 hs.	50 hs.
Química	Semestral (1)	10 hs.	50 hs.
El proceso de aprendizaje	Semestral (1)	10 hs.	80 hs.
Individuo y sociedad	Semestral (1)	10 hs.	40 hs.
Estructura celular y tisular	Semestral (1)	10 hs.	40 hs.
Taller "Historia de la alimentación"	Semestral (1)	10 hs.	40 hs.
Taller "Metodología científica"	Semestral (1)	10 hs.	40 hs.
Seminario: "El quehacer profesional del nutricionista"	Semestral (1)	10 hs.	20 hs.
Química de los alimentos I	Semestral (2)	5 hs.	90 hs.
Bromatología	Semestral (2)	2 hs.	36 hs.
Microbiología I	Semestral (2)	3 hs.	54 hs.
Aparatos y sistemas I	Semestral (2)	10 hs.	60 hs.
Aparatos y sistemas II	Semestral (2)	10 hs.	120 hs.
<b>NIVEL INTERMEDIO – 3 Semestres – Carga Horaria Total 1044 Hs. Exigencia Presencial de 4 hs. diarias.</b>			
Principios de la preparación de los alimentos	Semestral (1)	2	36 hs.
Preparación experimental de alimentos	Semestral (1)	2	36 hs.
Química de los alimentos II	Semestral (1)	5	60 hs.
Microbiología II	Semestral (1)	3	36 hs.
Bioquímica	Semestral (1)	8	48 hs.
Tecnología de los alimentos	Semestral (1)	5	60 hs.
Taller "El alimento, el ambiente, el hombre"	Semestral (a)	8	48 hs.
Principios de la preparación de los alimentos	Semestral (2)	4	36 hs.
Preparación experimental de alimentos	Semestral (2)	4	36 hs.
Nutrición básica	Semestral (2)	7	126 hs.
Nutrición poblacional I	Semestral (2)	5	75 hs.
Bioestadística	Semestral (2)	8	72 hs.



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY

# Escuela de Nutrición y Dietética

ASIGNATURA	TIPO	Carga Horaria Semanal	Total de Horas
Taller: "Plan de alimentación"	Semestral (2)	5	15 hs.
Nutrición en el ciclo vital	Semestral (2)	10	180 hs.
Taller "Evaluación del estado nutricional y mal nutrición"	Semestral (3)	4	72 hs.
Psicología y educación	Semestral (3)	6	54 hs.
Taller "Familia y cotidianidad"	Semestral (3)	6	12 hs.
Administración general	Semestral (3)	6	42 hs.
<b>NIVEL AVANZADO – 3 Semestres – Carga Horaria Total 1.350 hs. Exigenica Presencial de 5 hs. diarias.</b>			
Nutrición en enfermedades metabólicas y fisiopatologías	Semestral (1)	22 hs.	264 hs.
Nutrición en enfermedades digestivas, cirugías y quemados	Semestral (1)	22 hs.	132 hs.
Alimentos modificados	Semestral (1)	3 hs.	54 hs.
Nutrición infantil	Semestral (2)	25 hs.	125 hs.
Administración en salud pública y administración de servicios de alimentación	Semestral (2)	21 hs.	273 hs.
Taller "Planificación institucional de alimentos"	Semestral (2)	4 hs.	52 hs.
Epidemiología aplicada	Semestral (3)	6 hs.	84 hs.
Nutrición poblacional II	Semestral (3)	13 hs.	182 hs.
Educación alimentaria nutricional	Semestral (3)	6 hs.	60 hs.
Taller "Ética"	Semestral (3)	6 hs.	24 hs.
Taller "Elaboración de programas y proyectos"	Semestral (3)	25 hs.	25 hs.
Taller "Investigación"	Semestral (3)	25 hs.	75 hs.
<b>TERCER AÑO</b>			
Consta de una investigación y un proyecto como trabajos finales interdisciplinarios e integradores. La práctica plantea la ejecución de actividades en los diferentes campos de desempeño profesional: atención ambulatoria, atención en la internación; producción institucional e industrial de alimentos y nutrición poblacional.	Semestral (1) y (2)	30 hs.	1080 hs.
<i>TÍTULO DE LICENCIADO EN NUTRICION Y DIETETICA</i>			

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

### PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Comprender la dinámica económica y su incidencia en la producción de alimentos, así como el rol del Estado en tal sentido.

Establecer relaciones de causalidad entre las condiciones naturales y las posibilidades de producción primaria en general y en las distintas áreas del país.

### QUÍMICA

Comprender los fundamentos básicos de la bioquímica en la nutrición humana y en los alimentos.

### EL PROCESO DE APRENDIZAJE

Iniciar un proceso de aprendizaje significativo y activo a través del desarrollo de los conceptos de educación integral y técnicas de estudio de utilidad para toda la carrera.

### INDIVIDUO Y SOCIEDAD

Comprender las diversas acepciones y concepciones sobre el fenómeno central de los procesos de globalización, con énfasis en América Latina.



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY

# Escuela de Nutrición y Dietética

Adquirir base teórica y metodológica actualizada de los fenómenos cruciales en los procesos de pérdida de identidad cultural nacional (hibridización)  
Discernir la red de interrelaciones que se establecen entre los conceptos de: sociedad-comunidad-familia-individuos.

## ESTRUCTURA CELULAR Y TISULAR

Abordar los aspectos morfológicos de la célula e integrar estos aspectos en la organización de cada tejido en particular.

## TALLER DE HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN (algunos contenidos)

Acontecimientos históricos que incidieron en la alimentación: agricultura, revolución agrícola, revolución verde.  
Historia de la alimentación en el Uruguay.  
Alimento como vínculo.

## TALLER DE METODOLOGÍA CIENTÍFICA (algunos contenidos)

Definiciones básicas: conocimiento, adquisición de conocimiento, método de conocer, epistemología, lógica, ciencia.  
Observación y medición: construcción de indicadores. Validez y confiabilidad.  
Bioestadística descriptiva e inferencial, métodos cuantitativos.

## SEMINARIO DEL QUEHACER PROFESIONAL

Interiorizar al estudiante de los aspectos fundamentales de la vida universitaria.  
Identificar cuáles son los alcances del quehacer profesional.

## QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Identificar la estructura química de los componentes nutricionales y no nutricionales en alimentos.  
Relacionar la estructura química de los constituyentes con los sistemas de dispersión de los alimentos y los mecanismos de estabilidad.  
Analizar los principales aspectos metodológicos en las tablas de composición química y concluir sobre la calidad de las fuentes de datos.  
Identificar los parámetros de calidad nutricional (cantidad y calidad de constituyentes nutricionales y antinutricionales) y calidad sensorial (peso, volumen, textura, sabor, olor y color).

## BROMATOLOGÍA

Conocer la legislación alimentaria nacional e internacional y el alcance de su aplicación.  
Conocer los métodos generales de análisis químicos y físicos de los constituyentes de los alimentos.  
Analizar los diferentes aspectos relacionados con la alteración de los alimentos.

## MICROBIOLOGÍA

Conocer la biología de los microorganismos como seres vivos y su importancia en la relación con el medio ambiente.  
Identificar los diferentes grupos de microorganismos relacionados con los alimentos e interpretar la interacción con el alimento y las condiciones de conservación.

## APARATOS Y SISTEMAS I

Adquirir los conocimientos de las Unidades: Sistema Nervioso; Aparato Cardiovascular y respiratorio; Aparato Locomotor y Aparato reproductor, como base de su formación general.

## APARATOS Y SISTEMAS II

Comprender en profundidad los aspectos anatómicos y procesos histofisiológicos a nivel del aparato digestivo y sistemas renal y endócrino.  
Adquirir las bases endocrinológicas para poder comprender las integraciones metabólicas.

## PRINCIPIOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS I y II

Analizar los factores fisicoquímicos que condicionan la calidad nutricional y sensorial de los alimentos y preparaciones.  
Determinar las propiedades funcionales de los constituyentes de los alimentos en sistemas alimentarios modelos.

## PREPARACIÓN EXPERIMENTAL DE ALIMENTOS I y II

Identificar las operaciones en los procedimientos de elaboración de acuerdo a la terminología específica.  
Aplicar los instrumentos de control de calidad en la formulación, elaboración y evaluación nutricional y sensorial de las preparaciones.



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY

# Escuela de Nutrición y Dietética

## QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II

Calcular la composición química de alimentos según pesos, unidades, fracciones o medidas referentes.

Agrupar los alimentos según la composición química ofrecidas por tablas de composición química de alimentos.

Estimar la composición química promedio para los diferentes grupos de alimentos teniendo en cuenta sus principales constituyentes nutricionales.

## MICROBIOLOGÍA II

Interpretar el papel de los alimentos en la vehiculización de toxiinfecciones alimentarias de origen microbiano.

Valorar la importancia de la higiene en la materia prima, el procesamiento y preparación de alimentos como índice de la calidad y la seguridad microbiológica de los mismos.

## BIOQUÍMICA

Integrar y desarrollar los conocimientos sobre metabolismos básicos en la nutrición humana.

## TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Identificar las buenas prácticas tecnológicas aplicadas a la industria.

Analizar la influencia de la estructura química y las propiedades físicas de alimentos en la selección de tecnologías de industrialización.

## TALLER EL ALIMENTO, EL AMBIENTE, EL HOMBRE (algunos contenidos)

Estado nutricional como resultante de la interacción entre el medio ambiente y el hombre.

Metas alimentario-nutricionales.

Guía de alimentos. Guía de consumo.

El ambiente, los hábitos y la enfermedad en el medio urbano y en el medio rural.

Tendencias de consumo.

Disponibilidad de alimentos en diferentes zonas geográficas como condicionante de la planificación.

## NUTRICIÓN BÁSICA

Valorar el estado nutricional de acuerdo a distintas metodologías.

Establecer los requerimientos nutricionales y elaborar guías de consumo de acuerdo a las características personales y disponibilidad de recursos.

## NUTRICIÓN POBLACIONAL I

Identificar y analizar los principales factores que condicionan la situación alimentario nutricional de la población.

Aplicar diferentes tipos de encuestas para valorar el consumo de alimentos en grupos de población.

## BIOESTADÍSTICA

Conocer la herramienta estadística para el análisis numérico tanto en su aplicación a la investigación como a la resolución de problemas.

## TALLER PLAN DE ALIMENTACIÓN (algunos contenidos)

Planificación de un menú de acuerdo a objetivos nutricionales, sensoriales, económicos y socio-culturales de la población objetivo.

## NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL

Identificar la importancia de la Nutrición en las diferentes etapas de la vida (lactante, preescolar, escolar, adolescente, adulto y tercera edad) y en situaciones especiales (deporte).

Conocer los requerimientos de nutrientes de las diferentes etapas de la vida y elaborar guías de consumo de alimentos que se adecuen a ellas.

Valorar el estado nutricional utilizando diferentes instrumentos.

## TALLER EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL Y MALNUTRICIÓN (algunos contenidos).

Concepto de estado nutricional y objetivo de la valoración del estado nutricional.

Importancia de la valoración del estado nutricional a nivel individual y poblacional, en los distintos grupos de edad, en los distintos estados fisiológicos y en las distintas patologías que afectan el estado nutricional. Indicadores. Técnicas de medición.

Enfermedades por exceso y por déficit en diferentes grupos de edad.

Situación nacional y regional de la malnutrición.



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY

# Escuela de Nutrición y Dietética

## PSICOLOGÍA Y EDUCACIÓN

Comprender las interacciones que se generan en el proceso de enseñanza-aprendizaje a nivel individual, grupal y colectivo.

Comprender las técnicas de enseñanza como un recurso motivador y envolvente en el proceso de aprendizaje individual y colectivo.

## TALLER FAMILIA Y COTIDIANEIDAD (algunos contenidos)

Evolución histórico-social de la familia. Familia en el Uruguay. Quiebre intergeneracional.

Los vínculos familiares: familia como soporte social o factor de riesgo, el enfermo como integrante del núcleo familiar, hábitos alimentarios, enfermedad única, identificación como modelo oral.

## ADMINISTRACIÓN GENERAL

Realizar un acercamiento gradual al campo de los conocimientos administrativos a través de un marco conceptual global.

Comprender el proceso administrativo y su aplicación en las diversas áreas del desempeño profesional.

## NUTRICIÓN EN ENFERMEDADES METABÓLICAS Y FISIOPATOLOGÍA.

### NUTRICIÓN EN ENFERMEDADES DIGESTIVAS, CIRUGÍAS Y QUEMADOS

Comprender el efecto que la pérdida de salud ocasiona en el paciente y su familia, para abordar la terapéutica nutricional con un enfoque ético y humano.

Adquirir destrezas en la búsqueda de información para garantizar la resolución de problemas alimentarios-nutricionales a nivel clínico.

Adaptar los planes de alimentación a la situación clínica, a las características particulares del paciente, a sus hábitos y a su entorno sociocultural y económico.

## ALIMENTOS MODIFICADOS

Determinar los procedimientos para realizar las modificaciones a los alimentos y preparaciones de alimentos.

Analizar la estructura física y composición química de los alimentos modificados industrializados.

## NUTRICIÓN INFANTIL

Integrar los conocimientos aportados hasta el momento y adquirir nuevos conceptos en el paciente ambulatorio y en el paciente hospitalizado a través del desarrollo de experiencias de campo.

## ADMINISTRACIÓN EN SALUD PÚBLICA Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Identificar en el marco de las políticas de salud del país, los sistemas de atención existentes.

Aplicar la metodología del proceso administrativo en la conformación de programas y la gestión de los servicios de salud.

## TALLER PLANIFICACIÓN INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS

(algunos contenidos)

Realizar la planificación de la producción de alimentos a nivel institucional considerando los objetivos nutricionales y sensoriales de la población objetivo.

Establecer los requerimientos de la producción en función de los recursos disponibles. Presupuestar el menú institucional y su relación de costos.

Analizar la satisfacción del usuario a través de la aplicación de diferentes metodologías.

## EPIDEMIOLOGÍA APLICADA

Evaluar un método diagnóstico.

Realizar estudios epidemiológicos relacionados con problemas nutricionales y aplicar el enfoque de riesgo a los problemas de salud vinculados a la nutrición.

## NUTRICIÓN POBLACIONAL II

Analizar y aplicar diferentes estrategias alimentario nutricionales a distintos grupos de población.

Aplicar las bases científicas, metodológicas y éticas con creatividad, iniciativa y enfoque crítico a los problemas alimentario nutricionales y a sus posibles soluciones.

## EDUCACIÓN ALIMENTARIO NUTRICIONAL

Interpretar la educación nutricional como estrategia que promueva la adquisición de conocimientos y prácticas



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY

# Escuela de Nutrición y Dietética

nutricionalmente apropiadas.

Desarrollar conocimientos, habilidades y prácticas en el diseño y ejecución de un programa educativo.

## TALLER DE ÉTICA (algunos contenidos)

Ética de la profesión. Principios y postulados básicos de la profesión y en el ejercicio laboral. Roles.

Ética aplicada a lo cotidiano. Facilitadores y obstaculizadores. Solidaridad versus complicidad.

Ética de la investigación. Análisis crítico de situaciones aplicando la metodología científica.

## TALLER ELABORACIÓN DE PROGRAMAS Y PROYECTOS

(algunos contenidos)

Fundamentos básicos para la elaboración de proyectos y programas.

Taxonomías de proyectos y programas. Intersectorialidad, intrasectorialidad, interdisciplinariedad y multidisciplinariedad. Grupos de complejidad y de participación.

## TALLER DE INVESTIGACIÓN (algunos contenidos)

Presentación de diferentes líneas de investigación

Diseño de diferentes investigaciones.