

Departamento de Nutrición. Facultad de Tecnologías de la Salud. Universidad de Ciencias Médicas de La Habana.

ORGANIZACIÓN DEL PROCESO DOCENTE DE LA LICENCIATURA DE NUTRICIÓN EN CUBA

Tamara Díaz Lorenzo^{1§¶ψ}, Alexander González Domínguez^{2¶ψ}, Ahindris Calzadilla Cambará^{3£Υ}, Pedro Morejón Martín^{4¶¶Υ}, Adalys Fleitas^{5§}, Armando Rodríguez Suárez^{6¶¶Υ}, Julio Portal Pineda^{7§ψ}.

RESUMEN

El plan de estudios que ha servido de antecedente para la formación actual del Licenciado de Nutrición tiene 8 años de redactado, y estaba basado en los planes elaborados para la Licenciatura de Tecnología de la Salud en el perfil de Nutrición y Dietética. A pesar de la efectividad e impacto del mismo, el diseño curricular de dicho plan requiere ser perfeccionado según la metodología orientada por el Ministerio de Educación Superior para la generación "D" de tales planes. La selección de los contenidos a incluir en la actualización del plan de estudios debe garantizar que el contenido de la carrera se corresponda con las exigencias contemporáneas en las áreas de la Nutrición, Higiene de los Alimentos, Dietética y Vigilancia Alimentaria y Nutricional. De igual forma, el plan debe preparar al futuro profesional para que se desempeñe en escenarios de acción comunitario, hospitalario, domiciliario y ambulatorio; así como enfatizar en la incorporación de valores profesionales como la ética, la honestidad, la responsabilidad y el compromiso social. El plan perfeccionado de estudios tendrá como disciplinas rectoras a la Nutrición y la Higiene de los Alimentos. Dentro de los principales cambios contemplados con la implantación del plan perfeccionado de estudios se señala la evaluación curricular, una mayor flexibilidad en la organización de los contenidos incorporados dentro del mismo, y el desarrollo de la investigación científica con carácter curricular. Aún se necesita lograr una mayor integración de los contenidos propios del actual plan de estudios, y el acercamiento del estudiante hacia los problemas de la profesión. **Díaz Lorenzo T, González Domínguez A, Calzadilla Cambará A, Morejón Martín P, Fleitas A, Rodríguez Suárez A, Portal Pineda J.** Organización del proceso docente de la Licenciatura de Nutrición en Cuba. *RCAN Rev Cubana Aliment Nutr* 2011;21(1):110-20. RNPS: 2221. ISSN: 1561-2929.

Descriptor DeCS: Licenciatura de Nutrición / Plan "D" de estudio / Organización del proceso docente.

¹ Especialista de Segundo Grado en Nutrición. Máster en Nutrición en Salud Pública. Jefe del Comité Nacional de Carrera. ² Licenciado en Tecnología de la Salud en el Perfil de Nutrición y Dietética. Metodólogo del perfil de Nutrición. Departamento de Nutrición. ³ Especialista de Primer Grado en Medicina General Integral. Máster en Atención Integral a la Mujer. ⁴ Licenciado en Biología. Máster en Biología. ⁵ Licenciada en Psicología. Vicedecana de la Facultad de Tecnología de la Salud. ⁶ Doctor en Ciencias de la Salud. ⁷ Doctor en Estomatología. Decano de Facultad de tecnología de la Salud. [§] Profesor Auxiliar. [£] Profesor Asistente. [¶] Profesor Instructor. ^Υ Investigador Auxiliar. ^ψ Facultad de Tecnología de la Salud. ^{¶¶} Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos.

Recibido: 9 de Marzo del 2011. Aceptado: 12 de Julio del 2011.

Tamara Díaz Lorenzo. Departamento de Nutrición. Facultad de Tecnología de la Salud, Universidad de Ciencias Médicas de La Habana.

Correo electrónico: tamydiaz@infomed.sld.cu

INTRODUCCIÓN

La necesidad de formar un profesional en las ciencias de la Alimentación y Nutrición que realice una labor de prevención desde los escenarios comunitarios y familiares permitió elaborar un diseño curricular con todos los elementos para acometer este fin. Este diseño también le ofrece al graduado las herramientas necesarias para la actuación ante el diagnóstico, tratamiento y rehabilitación nutricional de los pacientes que así lo requieran en los niveles secundario y terciario de atención de la salud pública.

En el año 2002, como una de las tareas emergidas de la “Batalla de Ideas”, se puso en marcha en la ciudad de La Habana el Programa para la Formación Emergente de Tecnólogos de la Salud, expresión de la voluntad política de la dirección de la Revolución de transformar los entonces deprimidos servicios de Salud, así como lograr la inserción social de jóvenes que se encontraban desvinculados del estudio y el trabajo. Este programa emergente preveía la graduación de los jóvenes reinsertados como técnicos básicos después de 12 meses de formación intensiva en los perfiles de Laboratorio Clínico, Terapia Física y Rehabilitación, Medicina Transfusional e Imagenología. En el acto de graduación de los nuevos técnicos básicos, el Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz pidió la creación de una carrera para la formación de profesionales en tecnologías de la salud que abarcara la totalidad de las especialidades técnicas que en ese entonces existían como parte de la (denominada en aquellos momentos) enseñanza médica media. En respuesta a este pedido, en el curso escolar 2003-2004 se inició a nivel nacional la nueva carrera de Tecnología de la Salud, sustentada en el llamado “Nuevo Modelo Pedagógico”, aunque con particularidades afines a las necesidades del sector salud.

Concebida como carrera única con veintiún perfiles (léase menciones de salida) la estructura curricular de la Tecnología de la Salud establecía ciclos básico, técnico y profesional de formación, donde el conocimiento se organizaba por disciplinas y asignaturas; a la vez que contemplaba una disciplina principal integradora según el perfil que tributaba al desarrollo de habilidades profesionales y modos de actuación en función del cumplimiento de cuatro funciones básicas: asistencial, docente, investigativa y administrativa.

Sin embargo, en estos momentos la universidad médica cubana está llamada una vez más a transformar sus diseños, como continuidad de lo ya logrado, pues aún cuando la formación de tecnólogos según el “Nuevo Modelo Pedagógico” fue de gran impacto por los beneficios que le reportó al sistema de salud al proveerle personal joven y suficientemente preparado que permitiera mejorar la calidad de los servicios, la concepción actual de la carrera de Tecnología de la Salud no cumple en toda su extensión con las exigencias de la sociedad, entre ellas, la de contribuir al desarrollo sostenible del país, por lo que en estos momentos se asume un nuevo diseño curricular sobre la base de la metodología orientada por el Ministerio de Educación Superior (MES) para esta generación “D” de planes de estudio (también referido a lo largo de este ensayo como “Plan D”), lo que demostró su pertinencia.¹

Con el objetivo de perfeccionar el modo de actuación del tecnólogo, y resolver de manera integral los problemas tan dinámicos a que se enfrenta la profesión, se ha diseñado un modelo profesional para la formación de recursos humanos reflexivos, críticos, creativos, con un alto espíritu investigativo y un gran sentido de la protección medioambiental. Se ha tratado de que los futuros profesionales tengan una formación que les posibilite tener un elevado potencial para asimilar la información

actualizada, junto con capacidad de innovación y creatividad y condiciones formativas expresadas en hábitos de autoformación.

MATERIAL Y MÉTODO

El Plan “D” contentivo de los contenidos de la nueva carrera de la Licenciatura en Nutrición fue diseñado y redactado por un equipo de profesionales y expertos del Departamento de Nutrición de la Facultad de Tecnologías de la Salud (Universidad de Ciencias Médicas de La Habana) y el Departamento de Docencia del Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos (INHA) de La Habana; quienes contaron con la asesoría metodológica del Grupo de Desarrollo de la UCMH Universidad de Ciencias Médicas de La Habana, el Departamento metodológico de la Facultad de Tecnología de la Salud (FATESA) y el Ministerio de Educación Superior (MES).

En esta tarea se utilizaron métodos teóricos y empíricos, y se tuvieron en cuenta los correspondientes aspectos éticos. Se analizaron y revisaron el macrocurrículo de la carrera de Medicina del Plan de Estudio de la carrera de Licenciatura de Tecnología de la Salud en el Perfil de Nutrición y Dietética, vigente hasta el curso 2009-2010; y los documentos metodológicos normativos del MES, a destacar la Resolución No.210/07. También se condujeron en esta tarea técnicas de entrevistas y actividades de grupos focales por etapas, y se realizaron consultas con los jefes provinciales de perfiles de la carrera, expertos, y profesores experimentados en ocasión de la participación de los mismos en los talleres nacionales de la carrera, celebrados en diferentes momentos del bienio 2009-2010.

El diseño y la redacción del Plan “D” contentivo de los contenidos de la nueva carrera de la Licenciatura en Nutrición se

realizaron durante los cursos 2009-2010 y 2010-2011.

RESULTADOS

Los Anexos 1-5 muestra la distribución de los contenidos del plan de estudios de la carrera de la Licenciatura en Nutrición según el año de estudio.

Los elementos distintivos que forman parte del nuevo diseño de la carrera de la Licenciatura en Nutrición son: la estructuración de la carrera por sistema de objetivos derivados desde el nivel de carrera hasta las actividades docentes; el enfoque inter- y/o trans-disciplinario; la existencia de dos Disciplinas Principales Integradoras (léase Disciplinas Rectoras) como ejes del modelo; la significativa contribución de las actividades prácticas, la educación en el trabajo y el trabajo independiente; y el progresivo desarrollo de los modos de actuación profesional a lo largo de la carrera en los escenarios de actuación profesional.¹⁻²

Los cambios introducidos en este nuevo plan de estudio están orientados a la formación de un profesional de perfil amplio con una elevada cultura general integral y sólida preparación básica; un mayor nivel de integración del conocimiento que le permita una mejor utilización en su desempeño profesional; flexibilidad curricular para la adquisición de conocimientos y habilidades que respondan a las necesidades de salud de cada territorio; la ampliación de la concepción del trabajo independiente por el estudiante; el aporte de métodos de autoaprendizaje necesarios para la formación del estudiante y la posterior superación permanente durante toda la vida profesional; y una mayor coherencia entre la adquisición de conocimiento y el desarrollo de habilidades prácticas desde los escenarios reales de la profesión. Se hace necesario en la ejecución de los planes de estudio un mayor grado de integración, según algunas experiencias descritas en años recientes.³⁻⁴

DISCUSIÓN

El perfil amplio acompañado de una elevada cultura general integral (planteado como meta en los planes D) fue abordado en la carrera de la Licenciatura en Nutrición con la introducción de la disciplina “Filosofía y Sociedad”; el aumento en 154 horas de la disciplina “Inglés”, ahora con un mayor número de frecuencias semanales, y la creación de sendas asignaturas: Inglés V e Inglés VI; la extensión de la disciplina “Educación física” a 128 horas más de actividades docentes, además de dos nuevas asignaturas; mientras la disciplina “Preparación para la Defensa” introduce una asignatura adicional, al igual que en la disciplina “Salud Pública”. Por su parte, la disciplina “Historia de Cuba” se compone ahora de tres asignaturas, para un total de 96 horas; y se ha concebido con contenidos que reflejan nuestra realidad a través de las diferentes etapas sociopolíticas de la historia del país. La sólida preparación básica del estudiante se debe lograr con la inserción en la disciplina “Ciencias Básicas Exactas” de las asignaturas Matemáticas y Físicas. El plan D de la carrera de la Licenciatura en Nutrición se destaca por la introducción de manera novedosa de las disciplinas “Normalización, Metrología y Gestión de la Calidad” y “Enfermería”.

Se ha debatido extensamente el requerimiento, por parte del estudiante, de un mayor nivel de integración del conocimiento impartido de forma tal que le permita una mejor utilización del mismo en el posterior desempeño profesional.⁵⁻⁶ Lo cierto es que para “saber hacer”, el reto actual de la educación médica superior; se impone que el estudiante obtenga todas las habilidades al interrelacionar todos los contenidos recibidos, y se apropie así del objeto de su trabajo mediante la solución de problemas de la práctica social.

En el *currículum* propuesto de la carrera de la Licenciatura en Nutrición las

disciplinas “Nutrición” y “Dietética”, que existían por separado en el precedente plan de estudios, se consolidaron en una sola para crear “Nutrición”: una de las dos disciplinas rectoras del nuevo plan de estudios. En la disciplina “Nutrición”, como elemento novedoso, se diseñan asignaturas que abordan la problemática de la nutrición y la alimentación a lo largo de los ciclos de la vida del ser humano, tales como la nutrición en la infancia y la adolescencia, el adulto y adulto mayor, y en las gestantes. En el diseño anterior estos contenidos se abordaban de forma dispersa, llegado el momento de discutir el impacto de las enfermedades sobre el estado nutricional, lo que se constituía en un elemento desfavorecedor para el proceso docente-educativo, sobre todo a la hora en que el estudiante diseñara y ejecutara en el paciente las intervenciones alimentarias y nutricionales.

La disciplina “Higiene de los Alimentos” se mantiene en el Plan “D” como una entidad independiente, luego de considerar que los escenarios de actuación del estudiante, y el objeto sobre el cual actúa, son diferentes, siendo el primero sobre el individuo, y el segundo sobre el alimento. Se debe recordar que la anterior disciplina “Higiene de los Alimentos” se constituía por 5 asignaturas, a saber: Higiene de los Alimentos en 3 módulos (I, II, III), Microbiología de los Alimentos, y Toxicología de los Alimentos; respectivamente. En el nuevo Plan “D” estos dos últimos se integraron dentro de una sola asignatura, de conjunto con “Higiene de los Alimentos I”. En la disciplina “Higiene de los Alimentos” también se integran las asignaturas “Ciencias de los Alimentos” y “Técnicas de Elaboración de los Alimentos”, las que consolidan los contenidos de dos asignaturas del anterior *currículum* como “Laboratorio de Técnicas Culinarias” y “Principios Tecnológicos de Conservación y Evaluación Sensorial de los Alimentos”.

“Bioantropología de la Nutrición”, contemplada de forma independiente en el plan precedente, se inserta ahora en la asignatura “Introducción a la Nutrición”, exceptuando los contenidos inherentes a los procesos de crecimiento, desarrollo y maduración, que se incorporarán en el nuevo plan en las asignaturas de Nutrición propias de cada ciclo de la vida. Las asignaturas “Dirección de los Servicios de Salud” y “Organización del Departamento Dietético”, junto con los temas relacionados con los grupos hospitalarios de apoyo nutricional y los aspectos gerenciales necesarios para la provisión de cuidados nutricionales al paciente hospitalizado (incluidos dentro de los correspondientes PRINUMA Programas de Intervención Alimentaria, Nutrimental y Metabólica) y de los servicios de alimentación colectiva, que no eran abordados en el anterior plan de estudio; se han fusionado dando cuerpo a una sola, que ahora será denominada como “Administración de los Servicios de Nutrición y Alimentación”.

Las asignaturas “Morfofisiología Especial” y “Metabolismo Intermediario y su Regulación” se han introducido en el nuevo plan de estudios para responder a la necesidad de contextualizar los elementos de la especialidad, y teniendo en cuenta que el alumno sólo recibía conocimientos generales de morfofisiología y bioquímica, pero no los esenciales para comprender los fenómenos metabólicos y nutrimentales que ocurren en el individuo y su entorno.

Para el logro de una mayor flexibilidad curricular en la adquisición por parte del alumno de conocimientos y habilidades que respondan a las necesidades de salud de cada territorio se incorporan cinco asignaturas en el *curriculum* propio, seis optativas y dos electivas. En el nuevo plan de estudios se amplía la concepción del trabajo independiente del estudiante, se aportan métodos de autoaprendizaje; se conciben menos evaluaciones finales; y se incrementa

el número de trabajos extraclases, tareas docentes, guías de estudio, y trabajos finales; así como la participación en actividades de tipo investigativo como las jornadas científicas. También en el plan “D” se proyectan alternativas de trabajo a través de asignaturas apoyadas en las tecnologías de la información y las comunicaciones, siguiendo las consideraciones de otros autores.⁷⁻⁸

El *curriculum* proyecta el desarrollo de habilidades prácticas desde los escenarios reales de la profesión, y se concibe al acreditar los escenarios docentes idóneos para el desarrollo de las habilidades del estudiante antes del inicio del curso lectivo, con los recursos necesarios y el personal calificado técnicamente y categorizado docentemente. El profesor encargado de la impartición de la asignatura es también el responsable del cumplimiento de las actividades previstas en la educación en el trabajo. También en el *curriculum* se incorpora la necesidad del perfeccionamiento del trabajo metodológico mediante la programación de las reuniones del colectivo de asignatura y disciplina para evaluar la marcha de los aspectos teóricos y prácticos del proceso docente-educativo.

CONCLUSIONES

El plan de organización del proceso docente de la carrera de la Licenciatura de Nutrición aguarda por su implementación, y la validación de sus programas, pero el diseño presentado en este trabajo propone resolver los problemas actuales que se presentan en los campos de la Nutrición y la Higiene de los Alimentos en Cuba con la formación de recursos humanos que se vinculan desde el mismo primer año de la carrera con la teoría y la práctica de estas disciplinas, y así desarrollan los modos de actuación del profesional a partir de la interrelación sistémica de las cualidades académicas, laborales e investigativas.

SUMMARY

*The study plan serving as foundation for the current training of the Bachelor in Nutrition has accumulated 8 years since its drafting, and it was based on plans elaborated for the Dietetics and Nutrition profile of the University Degree on Health Technologies. In spite of its effectiveness and impact, curricular design of this study plan needs to be improved in keeping with the methodology oriented by the Ministry for Higher Education for the "D" generation of such plans. Selection of contents to include in the updated study plan should guarantee the content of the university degree to correspond with current demands in Nutrition, Food Hygiene, Dietetic and Nutrition Surveillance areas. Likewise, the study plan should prepare the would-be-professional for his/her performance on community, hospital, home and ambulatory environments; as well as to emphasize the incorporation of professional values such as ethics, honesty, responsibility and social commitment. Updated study plan will have Nutrition and Food Hygiene as leading disciplines. Among the relevant changes forecast with the implementation of this updated study plan there could be mentioned curricular assessment, greater flexibility in the organization of contents incorporated within, and the development of scientific research with curricular identity. However, a higher integration of the contents of the current study plan, and a greater disposition of the student towards the problems posed by his/her profession, is still needed. **Díaz Lorenzo T, González Domínguez A, Calzadilla Cambará A, Morejón Martín P, Fleitas A, Rodríguez Suárez A, Portal Pineda J.** The University Degree in Nutrition. RCAN Rev Cubana Aliment Nutr 2011;21(1):110-20. RNPS: 2221. ISSN: 1561-2929.*

Subject headings: University Degree in Nutrition / Study Plan "D" / Organization of the teaching process.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Anónimo. Resolución Número 210: Reglamento para el Trabajo Docente y Metodológico en la Educación Superior. MES Ministerio de Educación Superior. La Habana: 2007.
2. Sierra Figueredo S. Modelo metodológico para el diseño y aplicación de las estrategias curriculares en Ciencias Médicas. Rev Cubana Educ Med Super 2010;24.
3. Castillo Guerrero LM, Nolla Cao N. Concepciones teóricas en el diseño curricular de las especialidades biomédicas. Rev Cubana Educ Med Super 2004;18.
4. Pernas Gómez M, Sierra Figueredo S, Fernández Sacasas JA, Miralles Aguilera E, Diego Cobelo JM. Principios estratégicos de la educación en Ciencias de la salud en Cuba (II): La pertinencia. Rev Cubana Educ Med Super 2009;23.
5. Caballero Torres A, Díaz Lorenzo T, Cardona Gálvez M. La educación sanitaria en Higiene de los Alimentos. Principios y estrategias. Procedimientos para impartir educación sanitaria. En: Temas de Higiene de los Alimentos para la Licenciatura de Nutrición y Dietética (Editor: Caballero Torres A). Editorial de Ciencias Médicas. La Habana: 2008. pp 400-426. CENDA 1692-2008. ISBN 978-959-212-363- 2.
6. Sierra Figueredo S, Fernández Sacasas JA, Miralles Aguilera E, Pernas Gómez M, Diego Cobelo JM. Las estrategias curriculares en la Educación Superior: su proyección en la Educación Médica Superior de pregrado y posgrado. Rev Cubana Educ Med Super 2009;23.
7. Dorta Contreras AJ, González Hernández M, Padilla Docal B, Noris García E, Bu Coifiú Fanego R, Rodríguez Rey A, Docal Stincer F. Vinculación de la docencia y la investigación en la asignatura Inmunología para estudiantes de Tecnología de la Salud. Rev Cubana Educ Med Super 2008;22:0-0. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S0864-21412008000100003&script=sci_arttext&lng=en. Fecha de última visita: 12 de Diciembre del 2010.
8. Díaz Lorenzo T, Caballero Torres A, Valdés-Dapena M. Nutritional condition in children with food disease. JPGN J Pediatric Gastroenterol Nutr 2004;39: S205-S212.

ANEXOS.

Anexo 1. Organización del proceso docente-educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición. Primer año.

Primer año					
Primer semestre			Segundo semestre		
18 semanas			18 semanas		
Asignaturas	Total de horas	Examen Final	Asignaturas	Total horas	Examen Final
Introducción a la Salud Pública	32		Introducción a la Nutrición	72	TE
Morfofisiología General	66		Higiene de los Alimentos I	72	TP
Matemática	60	TE	Ciencia de los Alimentos	46	TE
Inglés I	60	O – E	Bioquímica Básica	60	TE
Fundamentos de la Comunicación y el Aprendizaje	20		Física	60	TE
Informática	32		Morfofisiología Especial	50	
Química	64	TE	Ingles II	60	O – E
Procederes de Enfermería	108				
Total	442		Total	420	
Total horas/ semanal	24.50		Total horas/ semanal	23.30	
Educación Física	48		Educación Física	48	
Electivo I	40		Educación en el Trabajo	72	
			Total de horas/semana	4	

Leyendas: TE: Teórico-Escrito; TP: Teórico-Práctico; O – E: Oral-Escrito; TC: Trabajo de Curso.
Total de horas/semana: Total de horas dedicadas a la Educación en el Trabajo en la semana.

Anexo 2. Organización del proceso docente-educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición.
Segundo año.

Segundo año					
Tercer semestre			Cuarto semestre		
18 semanas			18 semanas		
Asignaturas	Total de horas	Examen Final	Asignaturas	Total de horas	Examen Final
Alimentación y Nutrición	72	TE	Nutrición en la Adolescencia y la Infancia	36	TE
Metabolismo y su Regulación	60	TE	Higiene de los Alimentos II	72	T - P
Farmacología	32		Historia de Cuba II	32	
Historia de Cuba I	32		Filosofía y Sociedad II	54	Oral
Filosofía y Sociedad I	58	Oral	Inglés IV	32	O - E
Inglés III	32	O - E	Análisis de datos	32	
Epidemiología Básica	42				
Preparación para la Defensa I	80	TE			
Total	408		Total	258	
Total de horas/semana	22.60		Total de horas/semana	18.30	
Educación Física	48		Educación Física	48	
Educación en el Trabajo	72		Educación en el Trabajo	180	
Total de horas/semana	4		Total de horas/semana	10	

Leyendas: TE: Teórico-Escrito; TP: Teórico-Práctico; O - E: Oral-Escrito; TC: Trabajo de Curso.

Total de horas/semana: Total de horas dedicadas a la Educación en el Trabajo en la semana.

Anexo 3. Organización del proceso docente-educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición.
Tercer año.

Tercer año					
Quinto semestre			Sexto semestre		
18 semanas			18 semanas		
Asignaturas	Total de horas	Examen Final	Asignaturas	Total de horas	Examen Final
Nutrición en el Adulto y Adulto Mayor	36	TE	Nutrición en las Gestantes	36	TE
Técnicas para la Elaboración de Alimentos	72	TC	Inglés VI	32	O – E
Historia de Cuba III	32	TE	Normalización y Metrología	60	
Inglés V	32	O – E	Propia I (Calidad y Seguridad en el Comercio)	40	
Psicología	32		Propia II (Sistemas Automatizados de Evaluación de Consumo)	72	TC
Metodología de la investigación científica	32		Propia III (Inocuidad de los Alimentos en los Centros de Salud)	40	TC
Optativa I	40		Optativa III	40	
Optativa II	40				
Total	316		Total	320	
Total de horas/semana	17.50		Total de horas/semana	17.70	
Educación en el Trabajo	180		Educación en el Trabajo	126	
Total de horas/semana	10		Total de horas/semana	7	
Electivo II	40				

Leyendas: TE: Teórico-Escrito; TP: Teórico-Práctico; O – E: Oral-Escrito; TC: Trabajo de Curso.

Total de horas/semana: Total de horas dedicadas a la Educación en el Trabajo en la semana.

Anexo 4. Organización del proceso docente-educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición.
Cuarto año.

Cuarto año					
Séptimo semestre			Octavo semestre		
18 semanas			18 semanas		
Asignaturas	Total de horas	Examen Final	Asignaturas	Total de horas	Examen Final
Nutrición Pública I	36	TE	Nutrición Pública II	56	TC
Administración de Servicios de Nutrición y Alimentación	32		Proceso de Enseñanza Aprendizaje	32	
Evaluación de Riesgo en Alimentos	56	TC	Preparación para la Defensa II	40	TP
Talleres de Proyecto	32	TC	Salud Pública	32	
Propia IV (Nutrición Asistida- Enteral y Parenteral)	42		Gestión de la Calidad	60	
Optativa IV	40		Propia V (Nutrición y Actividad Física)	60	
Optativa V	40		Optativa VI	40	
Total	278		Total	320	
Total de horas/semana	15.40		Total de horas/semana	17.70	
Educación en el Trabajo	180		Educación en el Trabajo	144	
Total de horas/semana	10		Total de horas/semana	8	

Leyendas: TE: Teórico-Escrito; TP: Teórico-Práctico; O – E: Oral-Escrito; TC: Trabajo de Curso.

Total de horas/semana: Total de horas dedicadas a la Educación en el Trabajo en la semana.

Anexo 5. Organización del proceso docente-educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición.
Quinto año.

Quinto año					
Noveno semestre			Décimo semestre		
20 semanas			24 semanas		
Asignaturas	Total de horas	Examen Final	Asignaturas	Total de horas	Examen Final
Nutrición en APS	480		Nutrición en Pediatría	240	
Nutrición en el Adulto	320		Nutrición en Gineco-Obstetricia	240	
			Higiene de los Alimentos en Centros de Higiene y Epidemiología	160	
			Nutrición en Centros de Higiene y Epidemiología	160	
			Examen Estatal	160	TP
Total	800		Total	960	
Total de horas/semana	40		Total de horas/semana	40	

Total de horas del currículo base	5174	90.0%
Total de horas del currículo propio, optativo y electivo	574	9.90%
Total de horas del currículo	5748	

Leyendas: TE: Teórico-Escrito; TP: Teórico-Práctico; O – E: Oral-Escrito; TC: Trabajo de Curso.