



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Resolución

Número:

Referencia: RM EX-2020-00930351-APN-SECPU#MECCYT - APROBAR CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS, CARGA HORARIA MÍNIMA, CRITERIOS DE INTENSIDAD DE LA FORMACIÓN PRÁCTICA, ESTÁNDARES PARA LA ACREDITACIÓN Y ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS - LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

VISTO lo dispuesto por los artículos 43 y 46 inciso b) de la Ley N° 24.521, los Acuerdos Plenarios del CONSEJO DE UNIVERSIDADES N° 235 de fecha 19 de noviembre de 2019 y N° 267 de fecha 19 de octubre de 2023 y las Resoluciones Ministeriales N° 74 del 28 de febrero de 2020 y N° 1051 del 4 de abril de 2019, el Expediente N° EX-2020-00930351-APN-SECPU#MECCYT, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 43 de la Ley de Educación Superior establece que los planes de estudios de carreras correspondientes a profesiones reguladas por el Estado, cuyo ejercicio pudiera comprometer el interés público, poniendo en riesgo de modo directo la salud, la seguridad o los bienes de los habitantes, deben tener en cuenta –además de la carga horaria mínima prevista por el artículo 42 de la misma norma- los contenidos curriculares básicos y los criterios sobre intensidad de la formación práctica que establezca el MINISTERIO DE EDUCACIÓN en acuerdo con el CONSEJO DE UNIVERSIDADES.

Que el Ministerio debe fijar, asimismo, con acuerdo del CONSEJO DE UNIVERSIDADES, las actividades profesionales que quedan reservadas a quienes hayan obtenido un título comprendido en la nómina del artículo 43.

Que se prevé también, que dichas carreras deben ser acreditadas periódicamente por la COMISIÓN NACIONAL DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN UNIVERSITARIA (CONEAU) o por entidades privadas constituidas con ese fin (artículo 43, inciso b, Ley N° 24.521), de conformidad con los estándares que establezca el MINISTERIO DE EDUCACIÓN en consulta con el CONSEJO DE UNIVERSIDADES (art. 46, inciso b, Ley N° 24.521).

Que por la Resolución Ministerial N° 74 de fecha 28 de febrero de 2020 se declaró incluido en la nómina del artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521 al título de LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN.

Que por la Resolución Ministerial N° 1051 de fecha 4 de abril de 2019 que pone en vigencia el Acuerdo Plenario del CONSEJO DE UNIVERSIDADES N° 178 de fecha 11 de diciembre de 2018, que aprobó el “Documento de Estándares de Aplicación General para la Acreditación de Carreras de Grado”.

Que consecuentemente el CONSEJO DE UNIVERSIDADES se avocó al análisis de los documentos requeridos por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521 respecto al título de mención.

Que para ello tuvo en cuenta el documento producido por el CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL mediante Resolución CE N°1730 de fecha 14 de octubre de 2022.

Que luego de un profundo análisis de todos los aspectos que integró el documento sometido a estudio, el CONSEJO DE UNIVERSIDADES llegó a definir los Contenidos Curriculares Básicos, la Carga Horaria Mínima, los Criterios sobre Intensidad de la Formación Práctica, Actividades Profesionales Reservadas y los Estándares para la Acreditación de la carrera de que se trata en su reunión plenaria del 10 de octubre de 2023, mediante Acuerdo Plenario N° 267.

Que en cuanto a la definición de los Contenidos Curriculares Básicos cuya aprobación se trata– entendidos como aquellos que las carreras deberán cumplir por ser considerados esenciales para que el título sea reconocido con vistas a la validez nacional –, se adoptó una matriz de la cual derivan lineamientos curriculares y planes de estudios diversos, en la que los contenidos integran la información conceptual y teórica considerada imprescindible y las actividades para las cuales se desea formar; dejándose espacio para que cada institución elabore el perfil del profesional deseado.

Que frente a la necesidad de definir las actividades profesionales que deben quedar reservadas al título de LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN y, considerando la situación de otras titulaciones ya incluidas en el régimen del artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521 o que pudieran serlo en el futuro con las cuales pudiera existir –eventualmente- una superposición de actividades, corresponde aplicar el criterio general adoptado por el CONSEJO DE UNIVERSIDADES respecto del tema, declarando que la nómina de actividades profesionales reservadas a quienes obtengan el título respectivo se fija sin perjuicio de que otros títulos puedan compartir algunas de las mismas. Así lo dispuso el Acuerdo Plenario CU N° 51.

Que del mismo modo corresponde tener presentes los avances que puedan lograrse en el proceso de integración regional, los que podrían hacer necesaria una revisión de los documentos que se aprueben en esta instancia, a fin de hacerlos compatibles con los acuerdos que se alcancen en el ámbito del MERCOSUR EDUCATIVO.

Que de acuerdo con ello y teniendo presentes los avances que pudieran producirse en la materia, así como la eventual incorporación de instituciones universitarias nacionales a procesos experimentales en el ámbito regional y/o internacional, también aconsejó introducir una previsión que contemplara dos aspectos: la necesidad de revisar los documentos aprobados según lo exijan los avances internacionales, y el reconocimiento –en los procesos de acreditación- de situaciones excepcionales que pudieran surgir de la incorporación de algunas carreras a experiencias piloto de compatibilización curricular.

Que, por ello, también en su interpretación y aplicación deben tenerse en cuenta los principios de autonomía y libertad de enseñanza.

Que, por tratarse de la primera aplicación del nuevo régimen a esta carrera, la misma debe realizarse gradualmente, especialmente durante un período de transición en el que puedan contemplarse situaciones eventualmente excepcionales.

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS ha emitido el dictamen de su competencia.

Que la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS ha tomado la debida intervención.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por los artículos 42, 43 y 46 inc. b) de la Ley de Educación Superior N° 24.521.

Por ello,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar los Contenidos Curriculares Básicos, la Carga Horaria Mínima, los Criterios de Intensidad de la Formación Práctica, los Estándares para la Acreditación y las Actividades Profesionales Reservadas para los títulos correspondientes a las carreras de LICENCIATURA EN NUTRICIÓN que obran como Anexo I (IF-2023-127601763-APN- SECPU#ME), Anexo II (IF-2023-127602318-APN-SECPU#ME), Anexo III (IF-2023-127603326-APN-SECPU#ME), Anexo IV (IF-2023-127603847-APN-SECPU#ME) y Anexo V (IF-2023-127604283-APN-SECPU#ME) de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°.- En la aplicación de los Anexos aludidos que efectúen las distintas instancias, se deberá interpretarlos atendiendo especialmente a los principios de autonomía y libertad de enseñanza, procurando garantizar el necesario margen de iniciativa propia de las instituciones universitarias, compatible con el mecanismo previsto por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521.

ARTÍCULO 3°.- Establécese un plazo máximo de DOCE (12) meses para que los establecimientos universitarios adecuen sus carreras de grado de LICENCIATURA EN NUTRICIÓN a las disposiciones precedentes. Durante dicho período sólo se podrán realizar convocatorias de presentación voluntaria para la acreditación de dichas carreras. Vencido el mismo, podrán realizarse las convocatorias de presentación obligatoria.

ARTÍCULO 4°.- Los documentos aprobados por la presente deberán ser revisados a fin de introducir las modificaciones que resulten necesarias de acuerdo a los avances que se produzcan en la materia en el ámbito del MERCOSUR EDUCATIVO.

ARTÍCULO 5°.- En la aplicación que se realice de los documentos aprobados deberá tenerse especialmente en cuenta las situaciones excepcionales que pudieran derivarse de la participación de algunas de las carreras o instituciones que las imparten en procesos experimentales de compatibilización curricular, en el ámbito internacional.

ARTÍCULO 6°.- Sin perjuicio del cumplimiento de otras normas legales o reglamentarias aplicables al caso, la oferta de cursos completos o parciales de alguna carrera correspondiente al título mencionado en el artículo 1° que estuviere destinada a instrumentarse total o parcialmente fuera de la sede habilitada de la institución universitaria, será considerada como una nueva carrera.

ARTÍCULO 7°.- Los Anexos aprobados por el artículo 1° serán de aplicación estricta a partir de la fecha a todas las solicitudes de reconocimiento oficial y consecuente validez nacional que se presenten para nuevas carreras correspondientes al título de mención. Dicho reconocimiento oficial se otorgará previa acreditación por parte del

organismo acreditador, no pudiendo iniciarse las actividades académicas hasta que ello ocurra.

ARTICULO 8°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO I - Contenidos Curriculares Básicos - Lic. en Nutrición

ANEXO I

CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS DE LA CARRERAS DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Los contenidos curriculares básicos que se presentan contemplan los aspectos éticos, científicos, técnicos y psicosociales indispensables para el ejercicio profesional.

El/la profesional de la Nutrición tiene la responsabilidad de desarrollar su tarea tomando como eje de intervención la alimentación y su impacto en la salud de individuos/grupos y/o poblaciones. Entiende, asimismo, a la alimentación y nutrición como procesos complejos atravesados por múltiples determinaciones: biológicas, históricas, políticas, sociales, económicas, culturales y ambientales.

La tarea del Licenciado en Nutrición está marcada por el saber que establece cuál/es son las decisiones asertivas, los criterios a desplegar tomando en consideración las dimensiones ya mencionadas, el proceso de salud-enfermedad y la evaluación nutricional que establece estado nutricional de individuos/grupos o poblaciones, a fin de realizar un diseño y prescripción de planes de alimentación y la administración de servicios alimentarios acordes a una mirada integral de la situación a abordar, sin circunscribirse a reglas rígidas o mecanicistas que homogenicen las intervenciones.

Los contenidos curriculares básicos están organizados atendiendo a garantizar la formación para el correcto desempeño de las actividades reservadas al título de Licenciatura en Nutrición, sin que esto involucre etapas, ciclos o cualquier otra estructura curricular. Dicha organización depende, exclusivamente, de las decisiones de cada carrera.

Los ejes que aquí se proponen tienen solo el papel de ordenar esta presentación. De ninguna manera constituyen un principio de organización de los Planes de estudio o de la conformación de asignaturas. Los contenidos que se detallan a continuación podrán ser reagrupados y reorganizados de acuerdo con las decisiones y orientaciones de cada Universidad o Unidad Académica responsable de la elaboración del correspondiente Plan de Estudios en uso de su autonomía y de lo establecido por la Ley de Educación Superior.

CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS

	EJES TEMÁTICOS	CONTENIDOS BÁSICOS
FORMACIÓN BÁSICA	ASPECTOS BIOLÓGICOS	<p>Compuestos inorgánicos y orgánicos. Biomoléculas estructura y función. Bases moleculares. Vías metabólicas.</p> <p>Niveles de organización del cuerpo humano: Biología celular. Estructuras histológicas, anatómicas y mecanismos fisiológicos de los sistemas. Principios de genética</p> <p>Principios de la microbiología y parasitología humana y su relación con la nutrición.</p> <p>Bases fisiológicas y metabólicas de la utilización de los nutrientes en el ser humano a lo largo de las etapas de la vida.</p>
	ASPECTOS PSICOSOCIOCULTURALES Y ECONÓMICOS DE LA ALIMENTACIÓN	<p>La complejidad del acto alimentario. Factores sociales, económicos, culturales y psicológicos que intervienen en la adquisición de hábitos alimentarios. Enfoque intercultural. Perspectiva de género.</p> <p>Desarrollo de la cadena de valor alimentaria. Modelos de política económica alimentaria: Producción y Comercialización de alimentos. Salud ambiental. Estrategias domésticas de consumo. Indicadores de desarrollo económico. Canastas de alimentos.</p>
	ÉTICA, BIOÉTICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	<p>Bioética. Enfoque de Derechos. Relación Nutricionista-Paciente/Consultante/individuo- Familia- Comunidad. Ética en investigación</p> <p>Marco legal y regulatorio de la profesión</p>
	METODOLOGÍA CIENTÍFICA APLICADA A LA PRÁCTICA PROFESIONAL	<p>Tipos de Investigación aplicada en salud.</p> <p>Diseño metodológico. Procedimientos de recolección, análisis de los datos y modelos de informe de resultados. Uso de motores de búsqueda.</p> <p>Uso de tecnologías de la información y la comunicación en la práctica profesional.</p> <p>Conocimiento del idioma extranjero, inglés o portugués, en el nivel de comprensión de textos.</p>

	EJES TEMÁTICOS	CONTENIDOS BÁSICOS
FORMACION ESPECIFICA	ASPECTOS RELACIONADOS CON EL ALIMENTO	<p>Clasificación, composición y características físicas y químicas de los alimentos. Alimentos fuente. Biodisponibilidad de nutrientes.</p> <p>Sistemas alimentarios. Operaciones fundamentales mecánicas, físicas, químicas y biológicas sobre los alimentos. Características sensoriales.</p> <p>Procesos relacionados a la bromatología, toxicología y tecnología de los alimentos y su producción. Buenas prácticas de manufactura. Calidad e inocuidad de alimentos.</p> <p>Legislación y marcos regulatorios nacionales, regionales e internacionales de alimentos. Rotulados y etiquetado nutricional de los alimentos.</p>
	ASPECTOS CLÍNICO- NUTRICIONALES	<p>Proceso de cuidado alimentario nutricional en las distintas etapas de la vida y en la actividad física y el deporte, de acuerdo con diversos patrones alimentarios.</p> <p>Necesidades nutricionales a lo largo de las etapas de la vida según propuestas de diferentes organismos nacionales e internacionales. Bases fisiopatológicas de las enfermedades relacionadas con la nutrición. Interacción fármaco-nutrientes. Nutrigenética y nutrigenómica. Evaluación nutricional. Diagnóstico e intervención alimentario nutricional con foco en la prevención y/o atención terapéutica. Monitoreo y seguimiento nutricional. Soporte nutricional. Consejería alimentario-nutricional.</p>
	NUTRICIÓN Y SALUD COLECTIVA	<p>Proceso de salud-enfermedad-atención y cuidado.</p> <p>Nutrición y salud colectiva. Protección integral de derechos humanos: derecho a la salud y alimentación. Determinación de la salud.</p>

	EJES TEMÁTICOS	CONTENIDOS BÁSICOS
		<p>Planificación y gestión en salud. Políticas públicas. Salud, alimentación, bienestar y desarrollo humano. Planes, Programas, proyectos con componente alimentario y nutricional.</p> <p>Sistema y campo de la salud. Atención Primaria de la Salud. Redes en salud y alimentación. Estrategias de promoción de la salud, niveles de prevención de la enfermedad. Educación alimentaria nutricional (EAN). Guías alimentarias.</p> <p>Método epidemiológico. Situación epidemiológica nutricional. Medición del estado de salud de la población. Indicadores de salud, alimentación, nutrición y socioeconómicos. Encuestas alimentarias. Sistemas de vigilancia de la situación alimentario - nutricional. Perfiles nutricionales.</p> <p>Seguridad y Soberanía alimentaria.</p>
	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EN ALIMENTACIÓN	<p>Administración y gestión de servicios de alimentación y nutrición en instituciones y organizaciones: dirección, organización, planificación, supervisión, evaluación y auditoría.</p> <p>Administración de recursos. Selección, formación y capacitación de recursos humanos. Control de gestión y evaluación. Costos y presupuesto. Contrataciones y compras.</p> <p>Normas de bio-seguridad y sistemas de calidad.</p> <p>Sustentabilidad aplicada en los sistemas de servicios de alimentación y nutrición. Reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos.</p> <p>Planificación y organización de asistencia alimentaria en emergencia.</p>



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO II - Carga Horaria Mínima - Lic. en Nutrición

ANEXO II

CARGA HORARIA MÍNIMA PARA LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

La carga horaria mínima que deberían contemplar los Planes de Estudio para la titulación del/la Licenciado/a en Nutrición se establece en 3100 horas reloj distribuidas de la siguiente manera:

ÁREA		HORAS
FORMACIÓN BÁSICA		800
FORMACIÓN ESPECÍFICA		1400
PRÁCTICA PROFESIONAL	PRÁCTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS	600
	TRABAJO FINAL	100
HORAS FLEXIBLES		200
TOTAL		3100

Partiendo de los ejes acordados para la distribución de los contenidos básicos se consideran:

FORMACIÓN BÁSICA los aspectos contemplados en los ejes: Aspectos Biológicos; Aspectos Psico-socioculturales y económicos de la Alimentación; Ética, Bioética y Deontología Profesional; Metodología Científica aplicada a la práctica profesional.

FORMACIÓN ESPECÍFICA los aspectos contemplados en los ejes: Aspectos Relacionados con el Alimento; Aspectos Clínico- Nutricionales; Nutrición y Salud Colectiva; Administración y Gestión en Alimentación.

Las **HORAS FLEXIBLES** serán asignadas de acuerdo con los criterios de cada carrera para profundizar la formación en ciertos alcances del título y/o para actividades complementarias.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO III - Criterios de Intesidad de la Formación Práctica - Lic. en Nutrición

ANEXO III

CRITERIOS DE INTENSIDAD DE LA FORMACIÓN PRÁCTICA PARA LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

ÁREA DE FORMACIÓN		CARGA HORARIA MÍNIMA DEDICADA A LA FORMACIÓN PRÁCTICA	
		HORAS	PORCENTAJE DEL TOTAL DE HORAS DEL AREA (%)
FORMACIÓN BÁSICAS		240	30
FORMACIÓN ESPECIFICAS		700	50
PRÁCTICA PROFESIONAL	PRÁCTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS	600	100
	TRABAJO FINAL	100	100
TOTAL		1640	53

La cantidad total de horas destinadas a la formación práctica deberán representar un mínimo del 53 % del total de horas consideradas apropiadas para la formación del profesional Licenciado/a en Nutrición.

Las horas prácticas consideradas en las áreas de formación básica y/o formación específica refieren a actividades prácticas desarrolladas en el marco de las diferentes materias para cumplir con los objetivos propuestos:

- Prácticas de Ejercitación: incluyen resolución de problemas a través de la reiteración de actividades (reconocimiento, exploración, ejercicios o problemas) tendientes a la incorporación de conceptos.
- Prácticas experimentales y/o de intervención: refieren a actividades que promueven el desarrollo de habilidades propias basadas en la observación, exploración, experimentación y organización. Se propicia el trabajo en equipo. Incluye prácticas de laboratorio, gabinete, en terreno o áulicas. Se promueve el uso responsable de material, equipamiento, el respeto de las normas de Higiene y Seguridad, de Bioseguridad, el cuidado del ambiente, el desarrollo de criterios y la redacción de informes.

La PRACTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS contarán con 600 hs. relacionada con el ejercicio profesional y 100 hs. que corresponderán al TRABAJO FINAL.

Prácticas Profesionales Supervisadas, relacionadas con el ejercicio profesional se refieren a actividades en las que el estudiante debe crear y aplicar criterios, tomar decisiones para integrar entre distintos "contenidos aprendidos" lo que le corresponde como mejor resolución para cada caso. La programación, supervisión y evaluación será responsabilidad de cada Unidad Académica y deberá estar a cargo de un Licenciado/a en Nutrición. El desarrollo de estas prácticas deberá garantizar en los estudiantes las habilidades que comprometen las tres actividades reservadas de la Licenciatura en Nutrición, pudiendo distribuirse según el perfil de la carrera en diferentes momentos de la formación.

La Prácticas Profesionales Supervisadas se realizarán en ámbitos asistenciales, comunitarios y académicos, que en su conjunto ofrecen toda la gama posible de servicios de salud, así como otros escenarios con diferentes niveles de complejidad que garanticen el adecuado ejercicio profesional.

El TRABAJO FINAL consistirá en instancias que impliquen el abordaje de situaciones vinculadas a problemáticas locales y/o regionales relacionadas con la nutrición y la alimentación como parte de la práctica profesional que compromete las actividades reservadas. El mismo deberá contar con un reglamento específico donde se expliciten los mecanismos de supervisión y evaluación de la actividad.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO IV - Estándares para la Acreditación - Lic. en Nutrición

ANEXO IV

ESTÁNDARES PARA LA ACREDITACIÓN DE LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

1. Condiciones Curriculares

- 1.1. La carrera cuenta con un plan de estudios que incluye elementos, que evidencian el perfil de egreso, los contenidos mínimos, su distribución, la intensidad de la formación práctica y la carga horaria mínima, así como sus normativas complementarias.
- 1.2. Los programas de las asignaturas u otras unidades equivalentes explicitan: fundamentos, objetivos, contenidos, metodología de enseñanza y aprendizaje, carga horaria, bibliografía, modalidades de evaluación y requisitos de aprobación.

2. Condiciones para la actividad Docente

- 2.1. La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor, con procedimientos, mecanismos, normas y criterios utilizados para la selección, ingreso, permanencia y promoción del cuerpo académico de la carrera.
- 2.2. La carrera justifica que la cantidad y la dedicación del cuerpo académico son acordes a las actividades de formación de la carrera de acuerdo a su grado de desarrollo.
- 2.3. La carrera justifica que la planta docente reúne el nivel de cualificación requerido para las actividades de formación, acorde con sus objetivos y/o el perfil institucional.
- 2.4. La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor o asociada a otras instituciones, con políticas mecanismos que promueven la participación de los docentes en actividades de investigación y/o desarrollo tecnológico y de vinculación con el medio.
- 2.5. La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor, con mecanismos de promoción orientados a que los docentes realicen, en el marco de la política institucional, actividades de actualización y formación.
- 2.6. La carrera, por si misma o como parte de una unidad mayor, justifica que dispone o tiene acceso a los recursos,

insumos, tecnología e instalaciones necesarios para el desarrollo de las actividades curriculares, en el marco de los objetivos y/o perfil Institucional de acuerdo con su grado de desarrollo.

3. Condiciones para la actividad de los Estudiantes

3.1. La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor, con normativas de ingreso, permanencia, promoción y egreso de los estudiantes a disposición.

3.2. Los estudiantes tienen acceso en el momento oportuno a información relevante del plan de estudios y a otro tipo de información referida a la carrera.

3.3. La carrera cuenta con mecanismos e instancias de apoyo y orientación académica, dirigidos a los estudiantes.

3.4. La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, ofrece oportunidades para la participación de los estudiantes en actividades de investigación, desarrollo tecnológico, extensión y/o transferencia, vinculadas con sus procesos de formación. No incluye la incorporación de un parámetro numérico o proporción.

4. Condiciones de Evaluación

4.1. La carrera por sí misma o como parte de una unidad mayor cuenta con procedimientos periódicos que permiten revisar las actividades de evaluación de los aprendizajes de los estudiantes y de la comunicación de los resultados.

4.2. La carrera por sí misma o como parte de una unidad mayor cuenta con un sistema de registro de los resultados académicos de los estudiantes que permite analizar y evaluar el rendimiento, avance y egreso de estos.

4.3. La carrera cuenta con mecanismos, instancias o actividades institucionalizadas, responsables del seguimiento de la implementación del plan de estudios y su revisión periódica.

4.4. La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, realiza actividades de seguimiento de graduados y produce información para evaluar los procesos de formación.

5. Condiciones Organizacionales

5.1. La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor, con una estructura de gestión que garantiza la dirección y/o coordinación académica de sus actividades.

5.2. La carrera demuestra el uso o acceso, por sí misma o como parte de una unidad mayor, a la infraestructura necesaria para el desarrollo de las actividades de enseñanza y de aprendizaje, de investigación y de extensión, a través de la propiedad, administración, usufructo, tenencia o por convenios interinstitucionales. La disponibilidad de dicha estructura debe acreditarse a través de documentos formales.

5.3. La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, tiene acceso a sistemas de información y registro para la gestión académica y administrativa.

5.4. La carrera demuestra, por sí misma o por ser parte de una unidad mayor, la existencia de convenios y/o acuerdos interinstitucionales para el desarrollo de proyectos vinculados a las actividades de docencia, investigación y/o desarrollo tecnológico, extensión y/o transferencia en el marco de los objetivos y/o perfil institucional. Los acuerdos pueden ser demostrados mediante documentos formales y/o por las actividades desarrolladas.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO V - Actividades Profesionales Reservadas - Lic. en Nutrición

ANEXO V

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN

1. Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con el fin de promover la salud humana y prevenir enfermedades en individuos y poblaciones, a partir de la evaluación alimentario-nutricional.
2. Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con fines terapéuticos a partir de la evaluación alimentario- nutricional del individuo.
3. Planificar, dirigir, organizar, supervisar y auditar las tareas técnicas en los servicios de alimentación de instituciones y organizaciones respecto de la inocuidad y calidad alimentaria-nutricional de la materia prima y los productos finales en todas las fases del proceso.