




FACULTAD DE
CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERAS
SISTEMA
MODULAR 2020 

NUTRICIÓN

Título: Licenciado/a en Nutrición
Duración: 4 años, 4 meses, TFG*



#HACEMOS



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA
Y ARTÍSTICA DEL PARAGUAY

Fundamentación de la carrera

La carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad Politécnica y Artística es una carrera comprometida con la identificación de las necesidades de atención y servicio en el ámbito de la nutrición de individuos o poblaciones. Contribuye con las acciones que mejoren la calidad de vida mediante una correcta alimentación.

Los profesionales nutricionistas son preparados para identificar, evaluar y desarrollar adecuados planes de alimentación para diferentes individuos y poblaciones.

Se involucran en el diseño de la industria alimentaria, en la cual investigan y proyectan programas de alimentación y nutrición, que ayudan a implementar políticas alimentarias para la solución de problemas relacionados a la producción y transformación de alimentos adecuados para evitar inconvenientes nutricionales.

La estructura curricular dispuesta en materias de formación básica, de formación complementaria y de formación profesional, con áreas de prácticas organizadas en disciplinas de forma modular, toman las cuatro grandes áreas del conocimiento establecidas en las directrices curriculares.

Las actividades curriculares de práctica, extensión y de atención nutricional son desarrolladas por académicos y docentes en los laboratorios de la universidad, así como también en escuelas, puestos de salud, hospitales, unidades de alimentación y nutrición, atendiendo las necesidades propias de la comunidad y así promocionando la alimentación saludable entre la población.

Misión de la carrera

La misión de la carrera de Licenciatura en Nutrición es promover una educación de calidad, en lo referente al área del conocimiento de las ciencias nutricionales, formando ciudadanos profesionales que contribuyan al desarrollo de una sociedad justa y solidaria.

Teniendo como base las Directrices Curriculares Nacionales para los cursos de Licenciatura en Nutrición, la misión del curso es formar nutricionistas con perfil profesional generalista, humanista, crítico, pautado en principios éticos, capacitado para supervisar y sugerir la alimentación y nutrición a los individuos de una población, en todas las áreas del conocimiento, en el cual la alimentación sana sea fundamental para promover el mantenimiento y recuperación de la salud del individuo y la colectividad, contribuyendo a una mejor calidad de vida.

Visión de la carrera

La visión de la carrera de Licenciatura en Nutrición es ser reconocida a nivel nacional e internacional como: protagonista en la formación de profesionales nutricionistas que desarrollen en su entorno un impacto socioeconómico y cultural, generando políticas públicas y privadas en el área de la salud, la alimentación y la nutrición, cuya orientación sea el mejoramiento de la calidad de la salud y vida del individuo y población mediante la investigación, la práctica profesional y la docencia.

Objetivos de la carrera

La carrera de Nutrición de la Universidad Politécnica y Artística tiene como objetivo formar profesionales con capacidad para comprender las bases conceptuales de los principios humanísticos, éticos y bioéticos, las relaciones interpersonales, la comunicación e información, el autocuidado, los principios y métodos de la ciencia de la tecnología en los procesos de trabajo.

Que sea apto para comprender los conceptos más importantes de la práctica profesional.

Que sea capaz de comprender la relación del hombre con el alimento y sus múltiples dimensiones: sociales, económicas, culturales, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas y biológicas, utilizando los conocimientos adquiridos en:

- Proceso de producción, distribución y utilización de los alimentos.
- Comportamiento alimentario y sus determinantes.
- Composición, propiedades y transformaciones de los alimentos.
- Proceso tecnológico, aplicación y almacenamiento, procesamiento, control, conservación, embalaje, distribución y utilización de los alimentos y productos alimenticios.
- Valor nutritivo, indisponibilidad, inocuidad y sus consecuencias para la salud humana.
- Estudios de los individuos y grupos sectoriales específicos en diferentes estadios fisiológicos y los procesos de digestión, absorción, metabolismo y excreción.
- El objetivo también desenvuelve, en lo académico, las competencias y aptitudes que lo lleven a tornarse un profesional de espíritu investigador, que busque permanentemente el aprovechamiento profesional para integrar de forma proactiva en su medio social, acompañando la transformación socioeconómica y tendencias del mercado, calificado para actuar en las tres grandes áreas: nutrición clínica, alimentación colectiva y salud colectiva.

Competencias y habilidades

Competencias generales:

El egresado de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad Politécnica y Artística ha de estar apto para:

- Aplicar técnicas de comunicación y de relaciones humanas que permitan adecuada relación con el paciente, comunidad y equipo multiprofesional.
- Utilizar la informática como instrumento de trabajo.
- Asumir posiciones de liderazgo y tomar decisiones.
- Realizar el trabajo dentro del más alto patrón de calidad y principios de ética.

- Tener capacidad crítica, analítica y reflexiva.
- Tener responsabilidad social y compromiso con los individuos de una comunidad.
- Traspasar las barreras culturales, sociales y personales en la interacción con los pacientes y grupo de comunidades.
- Incorporar la educación continua como principio de calidad profesional.
- Integrar y actuar en equipos multiprofesionales de la salud.
- Prestar consultoría en las áreas de la alimentación y nutrición.

Competencias específicas:

Las competencias específicas establecidas para los profesionales nutricionales, y para las cuales el egresado de la carrera de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Politécnica y Artística estará apto para:

- Planear y avalar proyectos para las unidades de alimentación y nutrición, también como de adecuación de las instalaciones físicas, equipamientos y utensilios.
- Ejercer el control de calidad de los alimentos en el área de competencia.
- Desarrollar y avalar nuevas fórmulas de los productos alimenticios, autorizando su utilización en la alimentación humana.
- Planear y actuar en políticas y programas de alimentación y nutrición.
- Ejercer la vigilancia alimenticia y nutricional en productos (almacenamiento y comercialización, distribución y utilización biológica de los alimentos).
- Realizar el planeamiento alimenticio y nutricional de acuerdo a las necesidades de la clientela: en el ámbito individual, familiar y colectivo.
- Prescribir, analizar, supervisar y avalar dietas y suplementos dietéticos para individuos.
- Desarrollar estudios e investigaciones en las áreas de la salud y nutrición.
- Colaborar en la formación de profesionales del área de salud y nutrición.
- Actuar como consultor para acciones de marketing en servicios relacionados a alimentación y nutrición.

Perfil del egresado de la carrera

El abordaje holístico del ser humano, recomendado a los profesionales del área de la Salud, demanda una nueva actuación del Nutricionista que pasa a trabajar con el individuo de forma integral. Es importante también la actuación del profesional en equipo multiprofesional e interdisciplinario, que tiene como objetivo la mejoría y la calidad de la alimentación y prevención de las dolencias.

El perfil profesional del nutricionista también debe acompañar las necesidades crecientes del mercado, frente al constante desarrollo científico y tecnológico. Para ello es necesario el dominio de los conocimientos de la Ciencia de la Nutrición Humana y el desarrollo de las competencias para aplicarlos en los cuidados nutricionales del individuo y colectividades sanas y enfermas.

La carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad Politécnica y Artística forma profesionales con perfil generalista, humanista y crítico, capaz y seguro de actuar en forma coherente, tanto en la alimentación y atención dietética como en todas las áreas, para mantener y recuperar la salud, previniendo así las enfermedades en los individuos.

Titulación

Título otorgado: Licenciado/a en Nutrición.

Duración

La duración de la carrera es de 4 años, 4 meses de Trabajo Final de Grado.

Ámbito laboral

- Área de nutrición comunitaria y poblacional: El profesional de la nutrición será capaz de desarrollar, aplicar y evaluar programas alimentarios en instituciones públicas o privadas del sector de la salud. Llevará a cabo evaluación nutricional en poblaciones y comunidades.
- Área de nutrición clínica: Salida laboral independiente en la cual el nutricionista evaluará el estado de la nutrición a nivel individual, desarrollará programas de tratamientos de pacientes en varios niveles, llegando a las personas en riesgo con algún requerimiento específico para su internación en hospitales o centros de salud, debido a padecimientos que tuviese.
- Área de tecnología de alimentos: El egresado realizará asesorías e investigación en la industria de la tecnología alimentaria y farmacéutica. Procesará y desarrollará nuevos productos y su relación con la salud.
- Área de servicios de alimentación: Se incorporará en los procesos del manejo de servicios de alimentación, será el evaluador oficial de la salud de los comensales y desarrollará planes de prevención alimentaria en comedores de carácter industrial, hospitalario, guarderías o asilos.
- Área de nivel educativo: Propiciará la orientación alimentaria adecuada a nivel individual o grupal para mejorar los hábitos de alimentación y será capaz de generar material didáctico.
- Área de docencia e investigación: Se incorporará en el maravilloso mundo de la docencia en universidades, institutos, centros educativos. Será un innovador del campo nutricional, en donde se desarrollará e impactará en la sociedad, con las investigaciones que sean requeridas por los centros de investigación pertenecientes a entidades tanto públicas o privadas.

Malla curricular

Primer curso

Metodología del Aprendizaje
Metodología de la Investigación
Psicología General (Básica)
Expresión Castellana
Comunicación Oral y Escrita
Biología Humana I
Biología Humana II
Biología Humana III
Anatomía Humana I
Anatomía Humana II
Anatomía Humana III
Química General I
Química General II
Expresión Bilingüe
Comunicación Bilingüe
Introducción a la Salud
Álgebra I
Trigonometría I
Sociología General I
Fundamentos de Nutrición I
Fundamentos de Nutrición II
Primeros Auxilios
Antropología Cultural
Bioética

Segundo curso

Histología y Embriología I
Histología y Embriología II
Histología y Embriología III
Medicina Familiar
Medicina Legal I
Microbiología y Parasitología I
Microbiología y Parasitología II
Microbiología y Parasitología III
Bioquímica I
Bioquímica II
Biofísica I
Biofísica II
Fisiología Humana I
Fisiología Humana II
Fisiología Humana III
Nutrición y Técnica Dietética I
Nutrición y Técnica Dietética II
Nutrición y Técnica Dietética III
Tecnología Culinaria I
Tecnología Culinaria II
Calidad Nutricional
Alimentación y Cultura I
Alimentación y Cultura II
Cuidados de Alimentos Hospitalarios I

Tercer curso

Semiología Médica I
Semiología Médica II
Semiología Médica III
Farmacología I
Farmacología II
Farmacología III
Fisiopatología Y Patología Médica I
Fisiopatología Y Patología Médica II
Fisiopatología Y Patología Médica III
Radiología e Imagen General
Nutrición y Técnica Dietética IV
Nutrición y Técnica Dietética V
Saneamiento Alimentario y Ambiental
Administración y Economía de Servicios de Alimentación
Bromatología y Tecnología de Alimentos I
Bromatología y Tecnología de Alimentos II
Dietética Infantil I
Dietética Infantil II
Nutrición y Deporte I
Nutrición y Deporte II
Toxicología de Alimentos I
Toxicología de Alimentos II
Endocrinología y Metabolismo I
Endocrinología y Metabolismo II

Cuarto curso

Bioseguridad
Inglés I
Inglés II
Administración y Contabilidad de Centros de Salud
Informática Médica
Bioestadística I
Bioestadística II
Salud Pública y Epidemiología I
Salud Pública y Epidemiología II
Educación Nutricional
Patología Nutricional I
Patología Nutricional II
Economía Familiar
Práctica de Clínica Nutricional I (Consultorio)
Práctica de Clínica Nutricional II (Consultorio)
Práctica de Clínica Nutricional III
Práctica de Clínica Nutricional IV
Evaluación y Planificación Nutricional I
Evaluación y Planificación Nutricional II

Tutoría de tesis

Tutoría de Tesis I
Tutoría de Tesis II
Tutoría de Tesis III
Tutoría de Tesis IV
Tesis Final



021 23 77 400



*8727



UPAP



@upap_py



upap.edu.py