



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO
Informe Técnico Institucional



INFORME TECNICO

OBJETIVO DEL ESTUDIO:	Informe de cumplimiento de las observaciones emitidas por el CES del rediseño de la carrera de Nutrición y Dietética	FECHA:
SOLICITADO POR:	Departamento de Planificación	20-06-2017
ELABORADO POR:	Dra. Nibia Novillo Luzuriaga	HORA: 12

ASUNTO:	Informe Técnico de cumplimiento de las observaciones emitidas por el CES por la carrera de Nutrición y Dietética
ALCANCE:	Rediseño de la carrera de Nutrición y Dietética
ANTECEDENTES:	<p>De acuerdo a la disposición tercera del Reglamento de Régimen Académico, emitido por el Consejo de Educación Superior de Ecuador, las carreras universitarias de todas las instituciones de Educación Superior deben enviar sus proyectos de rediseño, por lo cual la Carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Estatal de Milagro trabaja conjuntamente con su equipo de docentes en el rediseño de la carrera, según los lineamientos que el Consejo ha expedido.</p> <p>Esta experiencia ha servido para reflexionar sobre la pertinencia de la oferta académica acorde a la planificación del país, las necesidades de cada zona administrativa, la epistemología y para presentar propuestas que respondan a tensiones, núcleos problemáticos y horizontes de cada profesión.</p> <p>Este proceso que supone una labor pedagógica y curricular ha desarrollado capacidades académicas en profesores que frecuentemente poseen más competencias técnicas y permitió articular redes de facultades y escuelas a nivel nacional para atender políticas de investigación y promover potenciales espacios de movilidad.</p> <p>El rediseño implica fijar elementos de compromiso con la comunidad universitaria y local que servirán de referencia para procesos de evaluación luego de un quinquenio. En suma, hay un espacio de reflexión para revisar los compromisos universitarios casa adentro, hacia la sociedad y los impactos en el desarrollo local.</p>
MARCO JURÍDICO REFERENCIAL:	Artículo 353 de la Constitución de la República del Ecuador, establece:



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



"El sistema de educación superior se regirá por:

1. Un organismo público de planificación, regulación y coordinación interna del sistema y de la relación entre sus distintos actores con la Función Ejecutiva (...)";

artículo 5 de la Ley Orgánica de Educación Superior (LOES), dispone:

"Son derechos de las y los estudiantes los siguientes:

(...) Acceder a una educación superior de calidad y pertinente, que permita iniciar una carrera académica y/o profesional en igualdad de oportunidades";

La Comisión Permanente de Institutos y Conservatorios Superiores y de la Comisión Permanente de Universidades y Escuelas Politécnicas del CES, en su Primera Sesión conjunta, efectuada el 14 de agosto de 2014, mediante acuerdo ACICUEP-001-001-2004, convino:

"Presentar para debate y aprobación del Pleno del CES, el proyecto de Reglamento de Presentación y Aprobación de Carreras y Programas de las Instituciones de Educación Superior"

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN SUPERIOR en su resolución RPC-SO-32-No.358-2014 Artículo 3.-Para efectos de este Reglamento se entenderá por:

Rediseño curricular de carreras vigentes.-

Se entiende por rediseño curricular de una carrera vigente a los cambios que se introducen en el proyecto pedagógico curricular, en los ambientes de aprendizaje y en los perfiles del personal académico de conformidad con lo establecido en la normativa vigente del Sistema de Educación Superior.

En el rediseño curricular no existen modificaciones en el campo amplio del conocimiento al que pertenece una carrera, a pesar de que se tengan que realizar modificaciones y articulaciones entre las distintas unidades de organización académica.

DETALLE/CUERPO/CONTENIDO:

ANÁLISIS DE LAS OBSERVACIONES

Una vez recibida las observaciones por parte del CES Y POR EL EQUIPO TÉCNICO CPUE, la Comisión de Carrera de Nutrición y Dietética, analizan una a una las observaciones y elaboran las respuestas correspondientes de forma sustentada, las cuales se socializan con las autoridades de la Facultad de Ciencias de la Salud, docentes y estudiantes de la carrera.

Observaciones de CES:

Criterio	Indicador	Importancia	Descripción	Respuesta CES	Apoyo CES
Datos generales/ Descripción general	Organización del aprendizaje	Importante	RECOMENDACIÓN: Revisar el número de materias que aparecen como bajas en comparación a las establecidas en el artículo 14 del RRA, se presentan 47 asignaturas.		✓
Datos generales/ Descripción general	Organización del aprendizaje	Importante	RECOMENDACIÓN: Revisar la posibilidad de incrementar el número de horas destinadas a la docencia. Con la información registrada el número de horas de docencia semanales por asignatura es de 2.7		✓
Plan Curricular	Maña curricular	Importante	RECOMENDACIÓN: Mejorar la presentación gráfica de la maña, esta debe contener el 100% de las asignaturas de la carrera, deben estar organizada secuencialmente por semestre o períodos académicos y unidades de organización curricular, en la maña a través del uso de flechas o símbolos análogos se deben indicar los prerrequisitos de las asignaturas que lo requieren.		✓
Plan Curricular	Perfil de egreso	Importante	1) Reformular el perfil de egreso de manera clara, concisa y de forma coherente con nivel de formación de la carrera y el campo del conocimiento, especificar los logros de aprendizaje que debe alcanzar el Licenciado en nutrición y dietética, singularmente aquellos vinculados con los conocimientos, habilidades y destrezas clínico-terapéuticas (evaluar, diagnosticar, intervenir, referir). 2) Incluir en el Perfil de egreso los contenidos curriculares básicos de la carrera. 3) Se sugiere sintetizar los resultados de aprendizaje declarados, tomando en cuenta que el perfil de egreso no corresponde a una lista de los resultados de aprendizaje definidos para cada asignatura (nivel microcurricular).		✓
Plan Curricular	Maña curricular	Importante	La maña curricular está organizada en función de las unidades básica, profesional y de titulación y de los campos de formación establecidos en el RRA. Sin embargo, se recomienda considerar los siguientes aspectos: a) La asignatura de Morfología y otras presentes en la maña se les denomina "Cátedra integradora", no es adecuado incluir esta denominación debido a que se trata de asignaturas pertenecientes a la unidad básica y no a integraciones metodológicas. b) Las asignaturas de la Unidad de Titulación, Epistemología de la Investigación, Bioestadística, Diseño de investigación y Redacción de Informe de Investigación, revisar sus resultados de aprendizaje, contenidos y secuencia. c) Trabajo de Titulación I y II no corresponden a asignaturas sino a un componente curricular, definirse en consideración al artículo 21 del RRA. d) La asignatura Nutrición comunitaria/ Vinculación no corresponden a asignaturas sino a un componente curricular, revisar de acuerdo al artículo 94 del RRA. e) La asignatura Nutrición Deportiva estudiar la posibilidad de denominar Nutrición en la actividad física, dado que uno de sus componentes o unidades corresponde a deporte.		✓
Ambiente Institucional	Equipamiento Laboratorios - talleres	Importante	Se recomienda detallar la disponibilidad de los laboratorios específicos de la carrera, con su equipamiento básico, y especificar las condiciones y características que garanticen el adecuado desarrollo y consecución de las actividades prácticas planificadas.		✓
Prácticas preprofesionales	Internado Rotativo	Importante	Revisar el Acuerdo Interinstitucional No 00004604, "Norma Técnica para unidades asistenciales-docentes", reformado el 23 de junio de 2015 con Acuerdo Interinstitucional No 00005261 y reportar información del sistema de prácticas formativas e Internado Rotativo. En el Capítulo 6, DEFINICIONES, se establece que el "Internado/Internía rotativo: estudiante del área de salud (medicina, enfermería, obstetricia, nutrición, tecnología médica o carreras afines) que se encuentra en el último año de la carrera universitaria y que realiza labores asistenciales-docentes en los establecimientos asignados según la programación de la universidad". A su vez, define "Práctica formativa en salud: estímulo educativo planificada y organizada desde una institución de Educación Superior (IES) que busca integrar la formación académica con la prestación de servicios de salud; con el propósito de fortalecer y generar competencias, capacidades y nuevos conocimientos en los estudiantes y docentes de los programas de formación en salud. Todo esto dentro de un marco que promueve el respeto a los derechos del paciente, la calidad de la atención y el ejercicio profesional autónomo, responsable y ético de la profesión". Lo que de acuerdo al Capítulo 15 se aplicarán de forma progresiva durante la carrera. Se solicita a la Universidad ampliar la información relacionada a los escenarios de las prácticas, esto incluye la distribución de la carga horaria, articulación con las asignaturas, el semestre, actividad que va a realizar, número de estudiantes por escenario, tutor a cargo.		✓

[Abrir formulario](#)

Se ingresan a la plataforma las respuestas a cada observación:

PERFIL DE EGRESO

¿Qué resultados o logros de los aprendizajes posibilitarán el desarrollo de las capacidades y actitudes de los futuros profesionales para consolidar sus valores referentes a la pertinencia, la bio-conciencia, la participación responsable, la honestidad, y otros?

El Licenciado/a en Nutrición y Dietética es un profesional integral, con sólida formación científico humanista que tiene la capacidad de evaluar, diagnosticar, intervenir, realizar el seguimiento y monitoreo del estado nutricional a nivel individual y poblacional mediante un análisis crítico – holístico, considerando las



características fisiológicas o patológicas, biológicas, culturales, religiosas y socioeconómicas desempeñándose competentemente en los ámbitos de nutrición clínica, nutrición en salud pública y comunitaria, nutrición en la actividad física y deporte, administración en servicios de alimentación, procesos de tecnología alimentaria, siendo reconocido por su actuar ético e innovador, su emprendimiento y liderazgo y su responsabilidad pública

A nivel de la nutrición clínica, proporciona atención alimentario nutricional a personas sanas y enfermas fundamentándose en el proceso de atención nutricional (evaluar, diagnosticar, intervenir, seguimiento y monitoreo), a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud.

En Nutrición en Salud Pública y Comunitaria, gestiona intervenciones de fomento y promoción de la salud, educación alimentaria nutricional a nivel individual y comunitario, en centros educacionales, entidades públicas y privadas, organizaciones comunitarias entre otros para mejorar la calidad de vida de la población.

En la Actividad Física y deporte, fomenta la salud y bienestar a través de la actividad física; evalúa, diagnostica, interviene, realiza el seguimiento y monitoreo del Estado Nutricional de los deportistas de acuerdo a la disciplina que practica.

Administra y organiza servicios de alimentación y nutrición, elaborando planes alimentarios para instituciones y servicios de catering de acuerdo a las recomendaciones y requerimientos nutrimentales y las condiciones fisiológicas y fisiopatológicas utilizando racionalmente los recursos y desempeñando sus funciones con efectividad, eficiencia, y calidez manteniendo la inocuidad y calidad de los alimentos

En el área de Procesos de tecnología alimentaria asesora la innovación de nuevos productos nutricionales para personas sana o con patologías que ameriten producir alimentos específicos.

El perfil de egreso de nutricionista – dietista se concreta en los siguientes aspectos:

- Aplicar con criterio técnico, crítico y humanístico el proceso de atención nutricional a nivel clínico y comunitario de una persona o grupo de personas sanas o enfermas considerando las características fisiológicas o patológicas, biológicas, culturales, religiosas y socioeconómicas.
- Participar a nivel individual y comunitario en base a un diagnóstico en la prevención y promoción del estado nutricional adecuado utilizando estrategias de planificación e intervención dentro del marco jurídico en Salud vigente.
- Fomentar la salud y bienestar a través de la actividad física y evalúa e interviene en el estado nutricional de los deportistas.
- Administrar servicios de alimentación privado – público y elaboración de planes alimentarios del individuo o grupo de personas, de acuerdo a las condiciones fisiológicas y fisiopatológicas.
- Asesorar e innovar la elaboración de productos además de aplicar un conjunto de operaciones físicas y/o químicas a las materias primas alimentarias para su adecuado procesamiento.

Los resultados o logros de aprendizaje que posibilitan el desarrollo de las capacidades y actitudes de los futuros profesionales son:

Pertinencia: Estructurar contenidos educativos y planes estratégicos de Comunicación Educativa en nutrición y alimentación en el marco de la realidad económica y sociocultural de la población.

- Diagnosticar la situación alimentario nutricional e implementar estrategias nutricionales que fomente hábitos alimentarios saludables
- Establecer el estado de salud de la población identificando sus componentes y determinantes considerando la importancia de la participación de la comunidad en la prevención y promoción de la salud

Bioconciencia: Analizar las prácticas agrícolas nativas en Ecuador como técnica para la conservación de los ecosistemas locales vinculados a la alimentación.

- Identificar los alimentos nativos del Ecuador de origen vegetal y animal en la fomentación de una alimentación local y saludable



- Analizar la evolución en los hábitos de alimentación como un factor clave en el desarrollo cultural del ser humano para la comprensión de la identidad alimentaria local
- Identificar los componentes de la seguridad alimentaria en el hogar y a nivel comunitario, respetando el derecho a la soberanía alimentaria
- Determinar la importancia del campo del estudio de la ecología a través de las diferentes corrientes de análisis, su conceptualización, historia y vínculos interdisciplinarios con otras ciencias con una actitud de respeto y compromiso para su entorno.

Participación responsable: Aplicar los pasos del diagnóstico para la elaboración del plan de trabajo en la comunidad.

- Analizar las etapas en la planificación de Programas de Nutrición Comunitaria; la metodología para su aplicación y los procedimientos de evaluación de las acciones propuestas
- Describir el estado de salud de la población identificando sus componentes y determinantes para la planificación de la intervención nutricional a realizar
- Aplicar el proceso de atención nutricional en pacientes adultos hospitalizados para contribuir a mejorar el estado nutricional
- Aplicar el proceso de atención nutricional en pacientes adultos mayores hospitalizados para contribuir a mejorar el estado nutricional
- Aplicar el proceso de atención nutricional en pacientes menores de 18 años hospitalizados para contribuir a mejorar el estado nutricional
- Aplicar los procesos para la organización y administración de servicios de alimentación
- Elaborar planes alimentarios de acuerdo a las recomendaciones y requerimientos nutrimentales según patologías de los pacientes

Honestidad: Aplicar los valores de la ética profesional en la toma de decisiones en los diferentes

¿Qué resultados o logros de los aprendizajes relacionados con el dominio de teorías, sistemas conceptuales, métodos y lenguajes de integración del conocimiento, la profesión y la investigación desarrollará el futuro profesional?

El estudiante al finalizar su formación será capaz de:

- Identificar las teorías y etapas del crecimiento y desarrollo del ser humano para analizar los aspectos físicos y psicosociales orientado a la prevención de enfermedades y al fomento de la salud integral.
- Analizar las bases teórico – científicas de la personalidad del ser humano, sus valores y la influencia del contexto social para alcanzar el liderazgo en el comportamiento humano y su integración
- Innovar productos nutricionales para personas sana o con patologías que ameriten producir alimentos específicos
- Determinar los procesos para la organización y administración de servicios de alimentación
- Elaborar planes alimentarios de acuerdo a las recomendaciones y requerimientos nutrimentales
- Conocer las características que debe tener el profesional a cargo de la entrevista con el paciente, además de identificar qué estrategia se debe aplicar de acuerdo a la etapa de cambio que se encuentre el mismo
- Lograr enfocar una entrevista motivacional en pacientes con trastornos de la conducta alimentaria.
- Conocer el adecuado diseño de material educativo aplicado al área alimentario nutricional
- Identificar los términos anatómicos, esqueléticos, músculos y sistema nervioso dando sus atributos propiedades y relaciones para establecer la localización exacta y sus funciones.



- Identificar la fisiopatología del aparato óseo y muscular dando sus atributos conceptos y patologías básicas en relación a alteraciones funcionales.
- Interpretar los conocimientos acerca de la fisiopatología de enfermedades que ocurren en otros órganos y sistemas en base al estudio comparativo con la fisiología normal a fin de realizar un diagnóstico nutricional efectivo

¿Qué resultados o logros de los aprendizajes relativos a las capacidades cognitivas y competencias genéricas son necesarios para el futuro ejercicio profesional?

Los resultados o logros de aprendizaje del Profesional Nutricionista – Dietista son:

- Ampliar los conocimientos acerca de energía, determinación de cálculo energético su importancia para el mantenimiento de un equilibrio nutricional.
- Distinguir los macro y micronutrientes de acuerdo a su importancia, según su contenido y funciones dentro del cuerpo humano para establecer prioridades de consumo.
- Interpretar conceptos, importancia biomédica, estructura general, clasificación, distribución en la naturaleza y metabolismo de Biomoléculas como hidratos de carbono, lípidos y proteínas
- Conocer la estructura y principios básicos de funcionamiento de los aparatos, sistemas y niveles de organización que conforman el cuerpo humano y su funcionamiento de las bases de la estructura y los procesos funcionales de los seres vivos.
- Identificar las estructuras anatómicas y funcionales de órganos, aparatos y sistemas, dando prioridad sus atributos, propiedades y relaciones para establecer la localización exacta y su función específica dentro del cuerpo humano.
- Establecer las características de la nutrición en todas las etapas del ciclo vital, las recomendaciones energéticas nutrimentales empleando formulas referenciales para establecer indicaciones dietéticas en estados de salud en individuos sanos
- Elaborar pautas alimentarias basadas en el sistema de porciones de intercambio
- Identificar las alteraciones funcionales que se presentan en órganos, aparatos y sistemas, y que dan lugar a las patologías más frecuentes en cada uno de ellos.
- Determinar el proceso de atención nutricional para el tratamiento del paciente con diferentes patologías.
- Utilizar los diferentes tipos de dietas, para la prescripción nutricional de acuerdo a la patología de los pacientes, para el tratamiento nutricional
- Identificar los métodos de análisis de los alimentos atendiendo a su definición, estructura, clasificación, funciones y fuentes.
- Definir los instrumentos, métodos – técnicas, formulaciones y equivalencias en la estandarización de porciones normales en medidas caseras; tomando en cuenta factores como: peso neto, peso bruto, pérdidas, costo del alimento – (valor monetario)
- Establecer el proceso de atención nutricional y diseñar dietas de asistencia terapéutica para el tratamiento de pacientes adultos con patologías
- Establecer el proceso de atención nutricional y diseñar dietas de asistencia terapéutica para el tratamiento de pacientes adultos mayores con patologías
- Adquirir habilidades y destrezas en el manejo del software; a través de la aplicación de sistemas informáticos; para la evaluación de la composición de la dieta en los cálculos nutricionales para la valoración nutricional de los alimentos.
- Utilizar softwares; con las aplicaciones de las Herramientas informáticas; para el desarrollo de los cálculos en la evaluación de la calidad de los productos que se entregan en los programas sociales.
- Conocer los signos, síntomas y las técnicas exploratorias para el diagnóstico del estado nutricional del



ser humano.

- Realizar la anamnesis dirigida al estado nutricional

¿Qué resultados o logros de los aprendizajes que se relacionan con el manejo de modelos, protocolos, procesos y procedimientos profesionales e investigativos son necesarios para el desempeño del futuro profesional?

- Aplicar técnicas estadísticas para resumir información relacionada con la salud e interpretar dicha información organizada en gráficas y tablas.
- Aplicar las reglas fundamentales de probabilidad en la solución de problemas asociados al campo de la salud
- Evaluación del estado nutricional a través de indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y dietarios durante el ciclo de vida en el individuo sano y enfermo
- Evaluar el estado nutricional en pacientes con situaciones especiales
- Aplicar los factores condicionantes en las reales necesidades nutricionales en el niño
- Establecer el proceso de asistencia nutricional en pediátricos en diferentes patologías
- Describir las generalidades del soporte nutricional
- Establecer los requerimientos y prescribe de acuerdo a la condición del paciente
- Identificar como se originan los proyectos de investigación basados en problemáticas del entorno, sus fases y como se debe ordenar la investigación según la normatividad UNEMI
- Diseñar principales procesos metodológicos para ser aplicados a una población relacionada a una problemática social.
- Ejecutar la aplicación de herramientas de investigación utilizando procesos estadísticos.
- Analizar los resultados de la investigación para proyectar conclusiones, recomendaciones y futura propuesta de mejoramiento o cambio
- Conocer las normativas específicas de los tipos y estructuras de investigación y/o titulación
- Elaborar y aplica los instrumentos en la recolección de datos.
- Organizar, presenta y analiza los resultados de la investigación.
- Elaborar de manera coherente el informe del Trabajo de titulación en base al Reglamento de la Unidad de Titulación Especial de la UNEMI (codificado).
- Aplicar los conocimientos que conllevan los procesos de emprendimiento para plantear propuestas de proyecto económico y/o social que apunten a solucionar las necesidades y aprovechar las oportunidades del entorno con liderazgo e ideas innovadoras y creativas
- Analizar e interpreta teorías de carácter epistémico de la investigación científica y el producto del conocimiento.
- Analizar las categorías conceptuales relacionadas con el proceso del conocimiento científico, interesándose por investigar sobre los fenómenos de la realidad social del entorno.
- Explicar y construir un criterio sobre los principales paradigmas de la investigación moderna y el porqué de los modelos aplicados a la investigación.
- Analizar el proceso del método de investigación, participando en el proceso de su aprendizaje a través de tareas relacionadas con la investigación científica.
- Fomentar la salud y bienestar a través de la actividad física; evalúa, diagnostica, interviene, realiza el seguimiento y monitoreo del Estado Nutricional de los deportistas de acuerdo a la disciplina que practica



LABORATORIOS

Laboratorio de Dietética

El aprendizaje teórico que asimilan los estudiantes en las aulas se plasma en los laboratorios, y estos se desarrollan tanto en ambientes físicos establecidos como laboratorios y talleres, así como en prácticas de campo donde se desarrollan hechos y fenómenos alimentarios y nutricionales. Así, el estudiante obtendrá habilidades y destrezas en pesos y medidas de alimentos, porciones normales aplicadas en distintas preparaciones locales las mismas que serán la base para asignaturas como: ciclos de vida, nutrición y desastres, evaluación nutricional I, y dietoterapia.

Equipamiento básico

Coladeras juego/blanco torplas, Docena cucharas postre metálica, Docena cucharas soperas INDALUM, Cucharetas tramontina/OSTER, Cucharones tramontina/OSTER, Descorchador de botellones, Cuchillos tramontina, JUEGO DE OLLAS 1/2 A 5 LT gema, Lavacaras de acero, inoxidable INDALUM, Plato tendido mediano N 24 blanco HEINRICH (Alemán), Plato grande N 24 blanco HEINRICH (Alemán), Plato soperero blanco HEINRICH (Alemán), Tabla para picar nacional, Tamalera INDALUM GM, Docena de chuchillos de plato metálica, Docena de tenedores metálicos, Vasos/ vidrio/agua primo, Vasos/vidrio/P/ gaseosa primo, Vasos/vidrio/P/ champagne primo, Vasos/vidrio/ Whisky primo, Bolds juego de 5 unidades hotelero + 5 tapas pirex, Taza de café blanco hotelero, Plato para taza de café blanco hotelero, Sartén N 18 UMCO, Sartén N 20 UMCO, Sartén N 24 UMCO, Sartén N 26 UMCO, Sartén N 30 UMCO, Frascos para alimentos vidrio de 1 a 5 lbs c/tapa hermética, Gramurios o vasos de precipitación graduados 1000ml, Gramurios o vaso de precipitación graduados 500ml, Gramurios o vasos de precipitación graduados 250ml, Jarras de medición de plástico con asa graduados 2l, Jarras de medición de plástico con asa graduados 1l, Jarras de medición de plástico con asa graduados 0,5l, Pipetas graduadas de vidrio 10ml, Probetas graduadas de vidrio 1000ml, Probetas graduadas de vidrio 500ml, Probetas graduadas de vidrio 250ml, Probetas graduadas de vidrio 100ml con base, Probetas graduadas de vidrio 50ml con base, Balanza digital de alimentos, Extractor de olores, Deshidratador industrial de alimentos, Bolds, Batidora artesanal, Horno eléctrico, Licuadora, Parrilla Eléctrica, Troceadora-picadora, Extractor de jugos, Cocinas modulares 4 hornillas, Cilindro de gas, Refrigeradora, Batidora semiindustrial, Batidora manual, Licuadora industrial, Microondas, Olla de presión (4 litros), Olla de presión (7 litros), Bancos, Mesas de trabajo, 4 lavandinas lavaplatos, Congelador, Mesa transportadora de alimentos, Anaqueles, Frascos para alimentos, Pizarra de tiza líquida y Lavabos.

Condiciones que garanticen el buen funcionamiento de laboratorio

Para el buen funcionamiento de laboratorios ideales dentro de la Carrera de Nutrición y Dietética se debe considerar aspectos importantes como: infraestructura, equipos y utensilios, y demás que se detallan a continuación:

Infraestructura de un laboratorio de Dietética:

Espacio

El espacio constituye el elemento principal, es decir es la base sobre la cual debe trabajarse. Los espacios y su distribución fijan el carácter del establecimiento comercial, por ello deben ser debidamente estudiados en cuanto a sus dimensiones y modo de repartirse. Una vez precisado esto, se plantearán las modificaciones necesarias para que se adecuen a los requerimientos funcionales y estéticos.

Es amplio y los estudiantes tienen presente qué operación se realiza en cada sección, para impedir la contaminación cruzada. Además, el área tiene un diseño que permite realizar eficazmente las operaciones de limpieza entre los equipos, y los de las paredes, techo y piso, y también se considera la circulación de los estudiantes que es de 1.50m. Para desplazarse durante la caminata necesita un diámetro de 2.10m por persona.

Ubicación

El laboratorio está en un lugar libre de inundaciones, malos olores, humo, polvo, gases y radiación.

Estructura Física



Construcción sólida, diseñados de forma que no se acumule suciedad ni puedan anidar plagas. El ingreso de todo tipo de animales debe restringirse. El material no debe transmitir sustancias indeseables.

Área de trabajo

Es lisa, impermeable y fácil de limpiar. Las mesas de trabajo deben ser de acero inoxidable o plástico apto para usos alimentarios. No se acepta en el área de trabajo la madera pintada. No se deberá utilizar tablas de madera.

Pisos

Los materiales son resistentes al tránsito continuo, impermeables y antideslizantes. Es recomendable que sean lisos para que sea más fácil su limpieza y desinfección.

Paredes

Están construidas o revestidas con materiales no absorbentes, lavables (aún los ángulos) lisas, y en buen estado sin grietas ni hoyos. Asegurar que no acumule suciedad ni forme manchas de mohos.

Techos

Los techos están contruidos de madera que se impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.

Los colores de pisos, paredes, techo deben ser claros por razones de higiene y luminosidad.

Puertas

Son de material no absorbente y de fácil limpieza. Las mismas tienen que mantenerse siempre cerradas de forma completa (sin dejar rendijas de luz). Los marcos deben estar a prueba de roedores, es decir que el espacio entre la puerta y el marco deberá ser mínimo para evitar la entrada de plagas.

Ventanas

Son de madera para evitar la acumulación de suciedad y también se desmontan fácilmente para su limpieza y buena conservación. Cuentan con mallas en las ventanas para evitar la entrada de plagas.

Iluminación

En el área donde se manipulan alimentos u otras sustancias de estudio están bien iluminados.

Esto es esencial para:

Garantizar la correcta limpieza de las instalaciones

Fomentar el orden y la limpieza

Aumentar la claridad del ambiente

Disminuir el cansancio de la vista y aumentar la facilidad de visión en el trabajador

Comprobar que los alimentos u otras sustancias de estudio sean de buena calidad y detección de signos de alteración en los alimentos

Facilitar la ejecución de las prácticas higiénicas efectuadas por los estudiantes al aumentar la capacidad de atención de los mismos

Permitir a los operarios una rápida y cuidadosa práctica adecuada

Luminarias

Fuentes de Iluminación

En las cocinas se encuentran dos tipos de ventilación diferentes:

1.- Natural: procede de la luz solar. Garantiza una excelente intensidad de iluminación, principalmente en las zonas destinadas a la preparación de alimentos

Artificial: procede de la transformación de la energía eléctrica.



Las lámparas son fluorescentes de color "luz día" o "blanquecina"

Ventilación

El laboratorio cuenta con la ventilación adecuada para mantener la temperatura adecuada. De esta manera se garantiza condiciones ambientales de temperatura y humedad que no incomodan al estudiante, prevenimos también la sudoración de los estudiantes que constituye una fuente de contaminación de los alimentos, elimina el vapor, los humos y a las gotas de aceite con el objeto de prevenir condensaciones, olores, manchas y formación de altas temperaturas y humedades en el laboratorio, elimina olores, especialmente en las zonas donde más se generan: cocción, lavado de vajillas, aseos y vestuarios.

Tomacorrientes

Suficientes y en número y en capacidad requerida

Agua Potable

Permanente suficiente y de buena calidad

Fregadero o Lavabo

Son de acero inoxidable material resistente y liso, están en buen estado de conservación e higiene, cuenta además con el suministro de agua potable circulante y con red de desagüe. Posee dos zonas un aparato para el lavado y otra para el secado.

Los sanitarios y vestuarios

Están completamente separados de las zonas de elaboración y no tener acceso directo a éstas. Se deberá corroborar que en el paso entre los sanitarios y el área de preparación haya al menos, un lavamanos completamente equipado.

Existen lugares separados para el almacenamiento de desechos, sustancias tóxicas, productos y utensilios de limpieza, materias primas, productos intermedios y terminados. El laboratorio cuenta con un sector especial para el almacenamiento de las bolsas de basura, lejos de las zonas de elaboración donde permanecerán hasta el momento de la recolección.

Disposición de residuos de limpieza

Los residuos sólidos se disponen en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y debe tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.

Los recipientes están colocados en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, y están de manera que no contaminen los alimentos.

Botiquín

El botiquín constituye una herramienta necesaria, por eso es indispensable revisado constantemente para asegurar que contenga lo necesario y además que los medicamentos no estén caducados.

El botiquín cuenta con:

Guantes asépticos de látex agua oxigenada, yodo o merthcolate, alcohol, gases, esparadrapo, medicamentos que no requieran prescripción médica.

Gas

Los cilindros de gas están fuera del lugar de trabajo, así, si existe fuga, no se acumula. Debe estar alejado de la cocina.

Las instalaciones de la cocina se deben revisar periódicamente. Siempre se verifica que las abrazaderas y el regulador de lo contrario y si algo ocurre se procede a cambiar.

Equipos y utensilios



Características

Los equipos y utensilios que se empleen en el laboratorio y servicios afines, deben de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Son capaces de resistir a repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

El equipamiento utilizado en los laboratorios se categoriza así:

- a.- Para la operación y almacenamiento de muestras (por ejemplo: hornos repisas, hornos de microondas, refrigeradoras, congeladoras, procesadores de alimentos, cuchillos, dispositivos cortantes)
- b.- Instrumento y equipamiento de medición (termómetro, relojes de intervalo, balanzas, vasos de precipitado, pipeta, etc.)
- c.- Computadoras y procesadores de datos cuando sea necesario
- d.- Se enfatiza la importancia de una adecuada limpieza con respecto a los equipos materiales y utensilios utilizados

Almacenamiento

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

- La vajilla, cubiertos y vasos están guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos
- Los vasos, copas y tazas se guardan hacia abajo
- Los equipos y utensilios, limpios y desinfectados se guardan en un lugar aseado seco, a no menos de 0.15m. del piso
- No se debe colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos

Mantenimiento de equipo y utensilios

Siempre se debe chequear que los materiales empleados en la preparación y presentación no afecten las características del producto a evaluar

Se verifica que se realicen los procedimientos de calibración y mantenimiento preventivo de equipos, para asegurar que no haya pérdidas por roturas y demoras en el proceso, por eso se cuenta con planes de mantenimientos, seguimiento y control de los mismos.

PRACTICAS PREPROFESIONALES

¿Cuál o cuáles son los espacios de integración curricular que orientarán las prácticas preprofesionales?

Las prácticas pre-profesionales se realizan bajo la modalidad de internado rotativo en un periodo de dos semestres, abarcando dos áreas del conocimiento: clínica y comunitaria. Las actividades que los estudiantes cumplen durante las prácticas pre-profesionales integran conocimientos de las asignaturas impartidas de primero a sexto semestre de la carrera. Los estudiantes integrarán los conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores, adquiridos en todas las materias, desarrollando las competencias profesionales para una atención nutricional eficaz.

En los primeros años se adquieren los conocimientos y habilidades básicas que le servirá al estudiante como bases fundamentales para alcanzar el logro de los resultados de aprendizaje en las materias profesionalizantes, que son las que a su vez le proporcionarán conocimientos y habilidades propias del Nutricionista Dietista, es decir las enmarcadas en el proceso de atención nutricional. Los espacios de integración curricular encargados de orientar la práctica pre-profesional en la carrera de Licenciatura de Nutrición y Dietética se centran en:

Nutrición Comunitaria

- Básica: Aporta el conocimiento teórico sobre los hábitos alimenticios como un factor clave en el desarrollo cultural del ser humano, e identifica los componentes de la seguridad alimentaria a nivel del hogar y comunitaria. La asignatura que orientan a la integración curricular es: Antropología Nutricional y Seguridad y



soberanía alimentaria.

- **Profesionalizante:** Aporta el conocimiento sobre los problemas alimentarios nutricionales y de salud relacionados con alimentación en el ámbito nacional, además aplica y ejecuta el diagnóstico nutricional comunitario. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Epidemiología Nutricional y Nutrición Comunitaria
- **Titulación:** Comprende, aplica y ejecuta programas que resuelven problemas a nivel comunitario nutricional. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Epistemología de la Investigación, bioestadística, Diseño de investigación, y Redacción de informe de investigación.

Salud Pública Nutricional

- **Básica:** Aporta el conocimiento teórico sobre los hábitos alimenticios como un factor clave en el desarrollo cultural del ser humano, e identifica los componentes de la seguridad alimentaria a nivel del hogar y comunitaria. La asignatura que orientan a la integración curricular es: Antropología Nutricional y Seguridad y soberanía alimentaria.
- **Profesionalizante:** Aporta el conocimiento sobre los problemas alimentarios nutricionales y de salud relacionados con alimentación en el ámbito nacional, además de las estrategias nutricionales a emplear que fomenten hábitos alimentarios. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Epidemiología Nutricional y Salud Pública y Nutrición
- **Titulación:** Comprende, aplica y ejecuta programas que resuelven problemas a nivel comunitario nutricional. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Epistemología de la Investigación, bioestadística, Diseño de investigación, y Redacción de informe de investigación.

Nutrición clínica del adulto

- **Básica:** Aporta el conocimiento teórico sobre las bases fundamentales del conocimiento y funcionamiento del cuerpo humano, de los procesos metabólicos, signos y síntomas que prevalecen en las distintas patologías. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Morfofisiología, fisiopatología, Bioquímica y Semiología,
- **Profesionalizante:** Aporta el conocimiento y aplicación del proceso de atención nutricional es decir implica la evaluación nutricional, diagnóstico, implementación y monitoreo de la asistencia nutricional en el individuo adulto. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Nutrición Clínica, Evaluación Nutricional, Dietoterapia y Soporte Nutricional
- **Titulación:** Comprende, aplica y ejecuta programas que resuelven problemas clínicos nutricionales. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Epistemología de la Investigación, bioestadística, Diseño de investigación, y Redacción de informe de investigación.

Nutrición clínica del Adulto Mayor

- **Básica:** Aporta el conocimiento teórico sobre las bases fundamentales del conocimiento y funcionamiento del cuerpo humano, de los procesos metabólicos, signos y síntomas que prevalecen en las distintas patologías. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Morfofisiología, fisiopatología, Bioquímica y Semiología,
- **Profesionalizante:** Aporta el conocimiento y aplicación del proceso de atención nutricional, es decir implica la evaluación nutricional, diagnóstico, implementación y monitoreo de la asistencia nutricional en el adulto mayor. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Nutrición Clínica, Evaluación Nutricional, Dietoterapia y Soporte Nutricional
- **Titulación:** Comprende, aplica y ejecuta programas que resuelven problemas clínicos nutricionales del adulto mayor. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Epistemología de la Investigación, bioestadística, Diseño de investigación, y Redacción de informe de investigación.

Nutrición clínica Pediátrica



- **Básica:** Aporta el conocimiento teórico sobre las bases fundamentales del conocimiento y funcionamiento del cuerpo humano, de los procesos metabólicos, signos y síntomas que prevalecen en las distintas patologías. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Morfofisiología, fisiopatología, Bioquímica y Semiología,
- **Profesionalizante:** Aporta el conocimiento y aplicación del proceso de atención nutricional, es decir implica la evaluación nutricional, diagnóstico, implementación y monitoreo de la asistencia nutricional en el adulto mayor. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Nutrición Clínica, Evaluación Nutricional, Dietoterapia y Soporte Nutricional
- **Titulación:** Comprende, aplica y ejecuta programas que resuelven problemas clínicos nutricionales. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Epistemología de la Investigación, bioestadística, Diseño de investigación, y Redacción de informe de investigación.

Administración de Servicios de Alimentación

- **Básica:** Aporta conocimientos teórico sobre los instrumentos, métodos, técnicas, formulaciones y equivalencias en la estandarización de porciones normales, además de las bases fundamentales del conocimiento y funcionamiento del cuerpo humano en estado normal y en las distintas patologías. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Morfofisiología, fisiopatología, Bioquímica, Semiología y Técnica Dietética.
- **Profesionalizante:** Aporta el conocimiento sobre los procesos para la administración de servicios de alimentación y elaboración de planes alimentarios de acuerdo a las patologías que presenten los pacientes. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Administración en servicios de alimentación
- **Titulación:** Comprende, aplica y ejecuta programas que resuelven problemas clínicos nutricionales. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Epistemología de la Investigación, bioestadística, Diseño de investigación, y Redacción de informe de investigación..

¿Cuál es la modalidad y escenario para el desarrollo de la práctica en cada unidad de organización de los aprendizajes curriculares?

El Internado Rotativo de Nutrición a nivel del país, forma parte del Plan de estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Estatal de Milagro y está incluido dentro de la carga horaria de la malla como practicas pre- profesionales. Es un programa académico de la Licenciatura en Nutrición y Dietética, en el que se desarrollan módulos con carga horaria teórica y predominio de la actividad práctica, se ubica en el séptimo y octavo semestre. Su propósito es aplicar y profundizar los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes adquiridos en su formación, para garantizar el cumplimiento del perfil de egreso; en el marco de códigos éticos de la profesión nacional e internacional.

Las obligaciones de este estudiante son académicas con la Universidad, y laboral con el MSP, teniendo que integrarse al trabajo de equipo de salud, con responsabilidad, asignando las áreas o servicios, las docentes, o la institución, estableciéndose un compromiso social con la comunidad, que como profesional universitario le corresponde.

El énfasis de este programa está en el componente práctico del proceso enseñanza-aprendizaje, mediante la aplicación del método trabajo-estudios, en el que los estudiantes asumen responsabilidades técnicas y administrativas, supervisadas por la Facultad Ciencias de la Salud y por las Unidad Operativas/Hospitales, en franca integración docente-asistencial. Las/os estudiantes serán capaces de saber, saber hacer, saber ser y saber convivir para comprender, hacer y transferir con sujeción a la realidad local, nacional, respetando la diversidad y la convivencia armónica con la naturaleza; y sus acciones se enmarcan en actividades de promoción de la salud, cuidado directo, gestión e investigación. Las/os estudiantes internas/os rotativas/os, estarán en calidad de becarios por 2 semestres, amparados por el Convenio Interinstitucional MSP- Red de Servicios Públicos de Salud con la Universidad Estatal de Milagro en los diferentes servicios de la red pública de salud, de las áreas comunitaria y hospitalaria de la zona 5 o donde exista el requerimiento por parte del MSP.

Los Internos de Nutrición integrarán sus conocimientos tanto verticales como horizontales con las asignaturas de la malla curricular que constan en los niveles previos al internado, llevando la teoría a la práctica. El proceso de atención nutricional que implica evaluación, diagnóstico, intervención y monitoreo lo aplicarán tanto a



pacientes sanos como enfermos que se encuentren las Unidades Operativas u hospitales designados por el MSP, fortaleciendo, desarrollando destrezas y habilidades en el desempeño de sus funciones

El Internado Rotativo está conformado por 4 ciclos denominados áreas, que son: Nutrición Comunitaria; Salud Pública Nutricional; Nutrición Clínica del adulto-Nutrición Clínica del Adulto Mayor-Nutrición Clínica Pediátrica; Administración de Servicios de Alimentación. Cumpliendo por lo tanto, actividades en los niveles primario, secundario y terciario de salud.

Funciones del Internado:

Las funciones del Interno de Nutrición, son las propias del ejercicio profesional, esto es:

- Funciones de Cuidado Directo, ejecutadas en áreas de prevención, promoción y tratamiento nutricional mediante la aplicación de evaluación subjetiva y objetiva en diversas instituciones de salud, sean estas estatales, privadas o semiprivadas, con las que se establecen, los convenios correspondientes.
- Funciones Administrativas, se desarrollan a nivel institucional y comunitario en los diversos niveles o jerarquía, cuyo componente son la planificación que incluye el diagnóstico, organización, ejecución y evaluación.
- Funciones Educativas, que comprende educación formal e informal dirigidas al personal de nutrición, familiares o usuarios, a la comunidad o a grupos informales de apoyo al sistema de salud.
- Funciones de Investigación Documental o de Campo, en respuesta a las necesidades prioritarias de los servicios hospitalarios y comunidad. Estas prevén dentro de su esquema las medidas de intervención inmediata y mediata en búsqueda del cambio de situación, problema objeto de estudio, con la aplicación de proyectos a corto, mediano y largo plazo.

Además los internos cumplirán funciones propias de cada rotación las cuales se describen a continuación:

1.- **NUTRICIÓN COMUNITARIA:** Realizar actividades vinculadas a la alimentación y la salud a nivel poblacional y con una perspectiva comunitaria. El objetivo del trabajo del Interno en Nutrición será colaborar con los programas nutricionales vigentes destinados a mejorar los hábitos alimentarios y por ende el estado nutricional de las poblaciones. Conforme a los conocimientos adquiridos en la universidad, además se encargará de evaluar, diagnosticar el estado nutricional, estimar requerimientos y planificar la minuta de alimentación de acuerdo a las patologías, necesidades nutricionales, intolerancias, alergias y preferencias, integrando el nivel socioeconómico y aspectos culturales y religiosos del paciente.

2.- **SALUD PÚBLICA NUTRICIONAL:** Realizar acciones que promuevan la elaboración de políticas nutricionales, fomento del marketing social en alimentación, creación de entornos favorables y seguros para facilitar las opciones Saludables, capacitación (aprendizaje de conocimientos y habilidades prácticas) de los consumidores, reorientación de los servicios de nutrición, alimentación y restauración, y potenciación de la acción comunitaria, mediante la participación activa de los consumidores.

3.- **NUTRICIÓN CLÍNICA DEL ADULTO-NUTRICIÓN CLÍNICA DEL ADULTO MAYOR-NUTRICIÓN Y CLÍNICA PEDIÁTRICA:** En la sección pediatría se encargará de suplir las necesidades nutricionales considerando la patología de base y sus requerimientos para un crecimiento óptimo pondo-estatural de los infantes. Para ello deberán: evaluar, diagnosticar el estado nutricional, planificar el soporte nutricional o la prescripción dietética de acuerdo a la necesidad del paciente, monitoreo durante la hospitalización y, prescripción dietética al alta.

En la sección adultos y adultos mayores, la intervención del Interno de Nutrición va dirigido a identificar oportunamente pacientes en riesgo o ya desnutridos para intervenirlos precozmente, considerando la patología de base, la fisiopatología y alteraciones en el tracto digestivo. Para ello deberán: evaluar el estado nutricional por métodos subjetivos y objetivos, diagnosticar el estado nutricional integrando todos los componentes de la valoración nutricional, estimación de requerimientos calóricos, determinación si el paciente requiere o no de soporte nutricional y si es el caso, la vía de administración, monitoreo durante su estancia hospitalaria y al alta la entrega de la prescripción dietética.

4.- **ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:** Ser responsable de la gestión del Servicio de Alimentación a nivel hospitalario, adecuando las dietas a las patologías de los pacientes así como a sus



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



necesidades nutricionales, intolerancias, alergias y preferencias. Debe además realizar el seguimiento oportuno de cada paciente, verificando la entrega de la alimentación y el cumplimiento de régimen prescrito por el equipo de nutrición.

Carga horaria:

Total carga horaria: 1440 horas durante todo el Internado

Total de semanas: 48 Semanas = 12 Meses

Duración de cada ciclo: 13 Semanas de duración = 91 días

Cada Estudiante debe cumplir 160 h mensuales, en jornadas de 8 o 12 horas, distribuidos en 30 horas semanales de actividad asistencial en las unidades operativas u hospitales y 10 horas para la actividad académica en la Institución Educativa de Educación Superior.

Escenarios:

- Rotación Nutrición Comunitaria: Unidades Operativas pertenecientes a la zona 5 o donde el MSP lo asigne conforme requerimiento.
- Rotación Salud Pública Nutricional: Unidades Operativas pertenecientes a la zona 5 o donde el MSP lo asigne conforme requerimiento.
- Rotación Nutrición Clínica del Adulto-Nutrición Clínica del Adulto Mayor-Nutrición Clínica Pediátrica: Hospitales pertenecientes a la zona 5 o donde el MSP lo asigne conforme requerimiento.
- Rotación Administración de Servicios de Alimentación: Hospitales pertenecientes a la zona 5 o donde el MSP lo asigne conforme requerimiento.

Distribución de estudiantes por tutor

De acuerdo a la Norma técnica para Unidades Asistenciales Docentes (Acuerdo Ministerial 4604), se establecerá 10 estudiantes por cada tutor.

Perfil del Tutor:

El o los tutores del Internado de Nutrición deberán ser Licenciados en Nutrición y Dietética o Nutricionista-Dietista.

¿Cuál es el objetivo de la práctica preprofesional en las unidades de organización curricular y orientaciones de la misma?

El desarrollo de las prácticas pre-profesionales cumplen el objetivo de Integrar los saberes aprendidos durante el transcurso de la carrera logrando en el estudiante el desarrollo de habilidades de resolución de problemas, dotándoles de capacidades para ejecutar planes de acción pertinentes a la problemática nutricional detectada, basados en la evidencia científica, pensamiento crítico, humanismo, valores y ética profesional Aportan al cumplimiento del objetivo de las prácticas pre-profesionales, los conocimientos adquiridos en la unidad básica y preprofesional. Básica: Identificación de los hábitos alimentarios en la población mediante la aplicación de instrumentos que permitan determinar las condiciones de salud y nutrición de los diferentes grupos etarios. Análisis de la realidad del estado nutricional del individuo y población, a partir de factores de carácter socioeconómico, cultural, político, religión, tanto a nivel local, regional y nacional. Profesional: Evaluación del estado nutricional mediante datos antropométricos, bioquímicos y dietarios de acuerdo a las necesidades y estado de salud de nutrición de los diversos grupos etarios. Implementación de procesos de intervención alimentaria nutricional.

¿Qué habilidades, competencias y desempeños profesionales se fortalecen con la formación práctica del futuro profesional a lo largo del currículo?

Desarrolla la observación, el análisis e identifica situaciones que influyan en el estado nutricional. Evalúa las condiciones de salud nutricional en los diferentes grupos etarios. Maneja criterios éticos en la resolución de problemas, concernientes a la alimentación y nutrición. Maneja las tecnologías de la información y comunicación en el ámbito nutricional. Capacidad proactiva, interviniendo asertivamente en situaciones que alteren el estado de salud y nutrición, desde una óptica ambiental, soberanía alimentaria, visión intercultural y

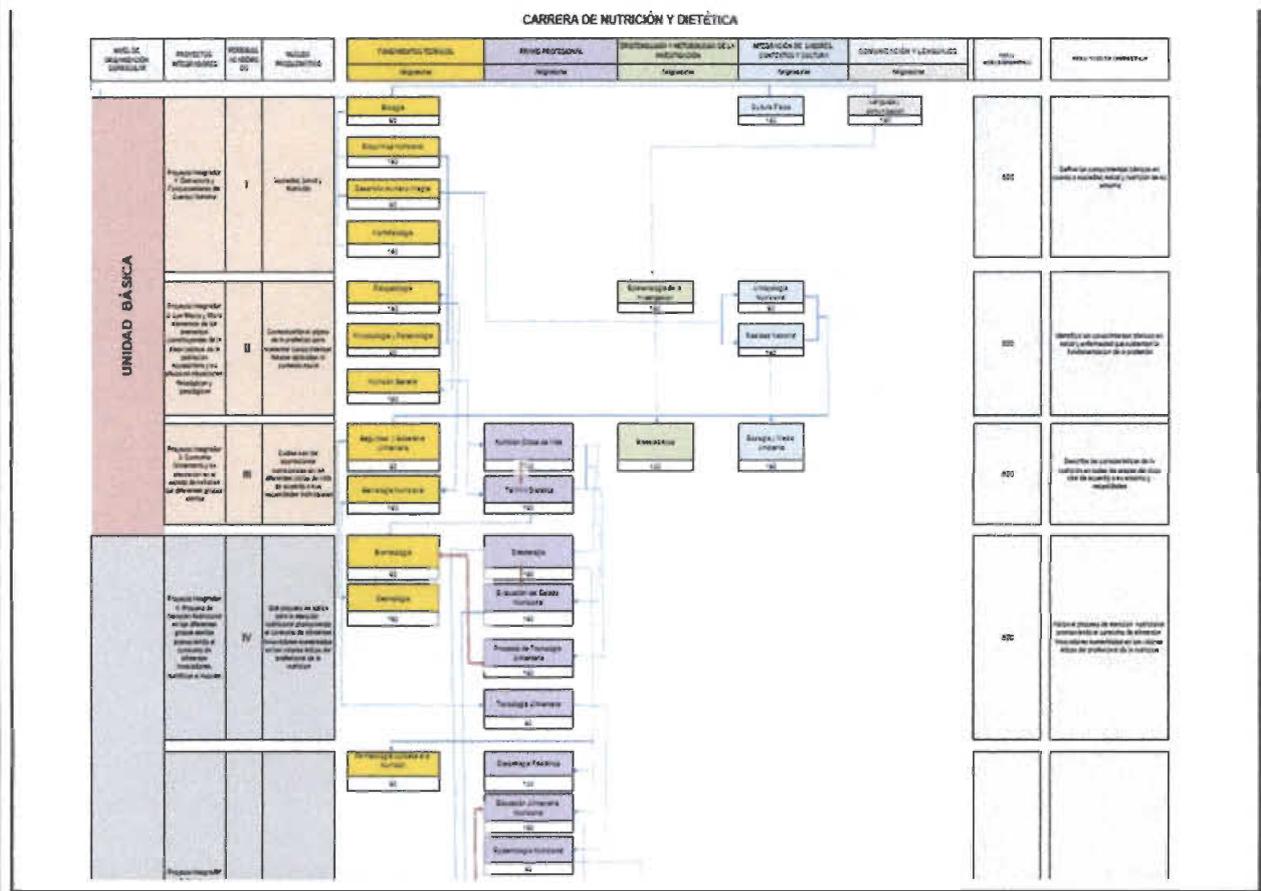


UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional



de género. Desarrolla planes de asistencia alimentaria nutricional, manteniendo un ambiente de empatía entre el profesional en formación y la colectividad a la cual se dirigen, sin violentar su realidad, cosmovisión cultural y su natural predisposición al cambio.



CONCLUSIONES:	Se ha realizado las modificaciones del rediseño de la carrera de Nutrición y Dietética en base a las observaciones emitidas por el CES	
RECOMENDACIONES:	Aun nos encontramos en espera de los resultados por parte del CES del rediseño de la Carrera de Nutrición y Dietética	
ANEXOS:		
RESPONSABILIDADES	NOMBRES / CARGOS	Dra. Nibia Novillo Luzuriaga DIRECTORA DE CARRERA NUTRICIÓN HUMANA
ELABORADO POR:	Dra. Nibia Novillo Directora CARRERA DE NUTRICION Y DIETETICA	
APROBADO POR:	Dr. Julio Bermúdez Bermúdez DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD	

