

**Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad de la República**

***PLAN DE ESTUDIOS
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN***

Montevideo, 2007^(*)

(*)Versión ajustada del Plan de Estudios 1998, de la Licenciatura en Nutrición.

SUMARIO

I.	Antecedentes.....	1
II.	Justificación.....	2
III.	Misión de la Escuela de Nutrición y Dietética.....	4
IV.	Perfil y Funciones del Licenciado en Nutrición.....	4
V.	Finalidad y Objetivos del Plan de Estudios.....	5
VI.	Estructura General.....	5
VII.	Metodología.....	16
VIII.	Evaluación.....	17
IX.	Programa Sintético de los Cursos, Seminarios y Talleres Interdisciplinarios.....	18
X.	Reglamento del Plan de Estudios.....	93

I. ANTECEDENTES

En el año 1945, se crea en el Uruguay, el Curso de Dietistas dentro de la Cátedra de Nutrición y Gastroenterología de la Facultad de Medicina.

En año 1956, este Curso se transforma en Escuela de Dietistas. Ya a comienzos de la década del 70 importantes cambios en la situación alimentario-nutricional del país, en la demanda social de nuevos campos ocupacionales y una visión innovadora para la formación del profesional, exigían otro Plan de Estudios que integrara diferentes áreas del ejercicio profesional. Dicho Plan debía estar acompañado por un aumento de recursos humanos y materiales. Esta situación motivó a los profesionales, docentes y estudiantes de la época a trabajar para lograr la reestructuración de la Institución.

Así se llegó al año 1973, en él que se crea en nuestro país la Escuela de Nutrición y Dietética, otorgándose el título de Nutricionista-Dietista.

La nueva orientación institucional se enmarcó en las recomendaciones de la Primera Conferencia de Caracas sobre formación del Nutricionista-Dietista de Salud Pública, en julio de 1966; ratificadas por las Reuniones de Programas Académicos en Nutrición y Dietética de Latinoamérica en Bogotá, en setiembre de 1966 y en San Pablo, en enero de 1973.

En año 1986 surge nuevamente la necesidad de un nuevo proyecto educativo que respondiera a los requerimientos nacionales en el marco de los avances de la Ciencia de la Alimentación y Nutrición y de nuevas necesidades profesionales.

Situaciones concretas referidas al desarrollo de la tecnología y la velocidad de los cambios en el conocimiento, así como la integración regional y el aumento de la demanda en diferentes escenarios del quehacer nutricional, plantearon la urgencia de instrumentar mecanismos para lograr nuevos cambios a nivel curricular.

En año 1988 se iniciaron las primeras actividades tendientes a identificar el quehacer del nutricionista en el Uruguay de cara al próximo milenio. Se analizaron los avances y perspectivas en el campo de la alimentación y nutrición y en esa línea se realizaron también reuniones y talleres que trataron la experiencia docente en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Mientras tanto, una serie de hechos se vivenciaban a nivel institucional y en la sociedad: renovación de docentes con el ingreso a la institución de jóvenes que se iniciaban en la tarea educativa, multiempleo de los docentes, aumento progresivo de la matrícula escolar, y disminución permanente y abrupta del presupuesto universitario.

En el año 1994, continuando con el proceso de análisis del Plan de Estudios, se optó por utilizar como metodología de trabajo la planificación estratégica. Desde un listado de problemas vinculados al desarrollo profesional y la construcción de la visión orientadora de la institución, se diseñó el perfil del nutricionista a formar. A partir de esto, se trazaron la finalidad y objetivos del Plan de Estudios, así como su estructura metodológica.

La discusión del Plan de Estudios fue no sólo importante por la revisión de su contenido, sino fundamentalmente por la formación de conciencia colectiva, garantía de su propia aplicación. Así fue que se desarrolló un proceso que aunque lento, no fue interrumpido, concretándose en el año 1997 el Proyecto de Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición, el que fue aprobado por el Consejo Directivo Central de la Universidad de la República el 29 de diciembre de 1998, resolución N° 17.

Este Plan de Estudios hoy vigente, comenzó a implementarse en el año 2000 buscando desarrollar un Curriculum que favorezca e incentive la creación de conocimientos que acompañen el avance tecnológico y que tengan impacto tanto a nivel institucional como de la sociedad. Que proporcione a los alumnos una formación con sólida base ética y de servicio a la población, generando conocimiento, actitud crítica y valores que permitan que la atención alimentario-nutricional en todos sus niveles tenga dimensiones humanas y éticas.

Hoy a doce años de creada la Licenciatura la Escuela de Nutrición está abocada al estudio de una nueva reforma curricular, incorporando grandes cambios como los orientados a la flexibilización curricular, la creditización, los cursos optativos y electivos, la curricularización de la extensión y una más temprana inserción del estudiante en el Medio.

FUNDAMENTACIÓN

II. JUSTIFICACION

En este proyecto se entendió al currículo como un plan global, integrado, coherente, articulado y flexible de una propuesta educativa orientada a la formación de un Licenciado en Nutrición para un mundo en rápida evolución, donde los progresos científicos, tecnológicos, y los cambios sociales e institucionales están modificando permanentemente las condiciones de la práctica profesional.

En este contexto, se deben formar licenciados capaces de atender las necesidades alimentario-nutricionales de la población a través de una gestión de calidad y desde una visión universal e interdisciplinaria de la atención, tanto a nivel individual, como institucional y comunitario.

Para ello, en el diseño del Curriculum, se contemplaron los siguientes criterios:

1. Se consideró al curriculum como un modelo formativo plural, que lleva a un desarrollo flexible del aprendizaje, y a una forma de trabajo que se basa no sólo en el aprender sino en el aprender a aprender, y, en la diversificación de técnicas, ritmos y procesos.
2. Otro criterio fundamental en que se basa la propuesta es la continuidad. Por encima de la organización en niveles, se estableció un desarrollo curricular capaz de integrar en un proceso unitario y continuo la formación de los estudiantes.
3. A través de la metodología de trabajo en talleres interdisciplinarios, se busca el esfuerzo común y cooperativo, tanto en la enseñanza como en la investigación, favorecedor de experiencias comunes e integradoras.
4. Finalmente, un cuarto criterio considerado es el de la integración de los componentes sociales, motrices, emotivos e intelectuales del aprendizaje. En este sentido, la tendencia se orienta no sólo al dominio de los aspectos intelectuales sino además en la comprensión de valores y la formación de creencias y actitudes.

Por otro lado, el Plan de Estudios se fundamenta en la realidad alimentario-nutricional. Partimos de la base que la alimentación es uno de los derechos humanos consagrados en la Declaración Universal y constituye uno de los fundamentos de la sociedad y de la solidaridad humana

En Uruguay en estrecha relación e interdependencia con las transformaciones demográfica y epidemiológica, se produce la transición nutricional, que se refiere a cambios en el perfil nutricional de la población como consecuencia de modificaciones en los patrones de alimentación y actividad física que ocurren en la sociedad.

Estos cambios se han expresado en un aumento de malnutrición por exceso, con mayor incidencia de obesidad que coexiste con la malnutrición por déficit. La prevalencia de estos problemas en la población varía en función de la edad y el nivel socioeconómico:

- La desnutrición energético-proteica (DEP) persiste como problema de salud pública principalmente en los menores de 2 años provenientes de hogares pobres e indigentes.

- Hallazgos clínicos señalan que la anemia y la deficiencia de hierro son un problema de salud pública en menores de 2 años y embarazadas.
- La reducción del retraso de talla en escolares en las últimas décadas ha sido insatisfactoria.
- El sobrepeso y la Obesidad se ha constituido en un problema de salud pública generalizado; se presenta en todos los grupos de edad, sexo y nivel socioeconómico; siendo los adultos los más afectados.
- Preocupa el aumento progresivo de la obesidad en la niñez particularmente en los sectores más pobres.
- La Obesidad y la DEP coexisten en la misma comunidad, en la misma familia (madre obesa e hijo desnutrido) y aún en el mismo individuo (obeso con retraso de talla).

Además, la información en alimentación y nutrición disponible en el país no es periódica ni continua y en la mayoría de los casos es de difícil acceso. Ello constituye un problema a la hora de diseñar y de evaluar políticas en el área social y en especial en el campo alimentario-nutricional.

El área de alimentos y tecnología alimentaria, ha sido muy poco desarrollada, sobre todo al tratarse de un país productor y exportador de alimentos. Diversas instituciones universitarias y no universitarias realizan trabajos; sin embargo los esfuerzos no son coordinados, lo que genera obstáculos para avanzar en el tema. Ello resulta de vital importancia al insertarse el país en un mercado mayor como es el del Mercosur.

III. MISIÓN DE LA ESCUELA DE NUTRICIÓN

La Escuela de Nutrición tiene la Misión de contribuir desde sus respectivas competencias, a alcanzar la seguridad alimentaria y nutricional de la población del país, a través de la enseñanza pública superior de grado y postgrado, de la investigación, extensión y gestión, promoviendo el derecho a recibir una alimentación adecuada en calidad y cantidad. Para ello forma profesionales solventes y ciudadanos responsables que en su práctica presten servicios de calidad en todos los niveles de atención, en la producción e industrialización de alimentos, con impacto tanto a nivel institucional como de la sociedad. Y, en particular tiene la Misión de constituirse como un espacio abierto que propicie la formación y el aprendizaje a lo largo de la vida profesional, buscando la consistencia de todas sus actividades con la ética, la excelencia académica y el compromiso social.

IV. PERFIL Y FUNCIONES DEL LICENCIADO EN NUTRICION

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

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

SUS FUNCIONES SON:

- Participar en el diseño de la política alimentario-nutricional del país.
- Contribuir en el proceso de desarrollo productivo del país en el sector agropecuario.
- Intervenir y asesorar en los procesos de producción institucional e industrial de alimentos, incorporando las etapas de comercialización y consumo
- Programar acciones de intervención alimentario-nutricional con cobertura nacional, regional y local, actuando desde un nivel central u operativo
- Diseñar programas de salud o mejora de la calidad de vida, desarrollo social con énfasis en la educación nutricional
- Gestionar el proceso de atención nutricional de usuarios sanos y enfermos
- Administrar servicios de Alimentación, Gastronomía y Nutrición
- Investigar en materia de nutrición, alimentación y salud
- Realizar vigilancia epidemiológica y mapeo de indicadores relacionados con los problemas nutricionales y de salud

FINALIDAD Y OBJETIVOS DEL PLAN DE ESTUDIOS

Dos grandes aspectos son motivo de preocupación: dar respuesta institucional a la situación alimentario-nutricional y productivo del país, formando un profesional capaz de instalarse en esa realidad para transformarla. Con esta orientación los objetivos del Plan de Estudios tienden a **formar un Licenciado en Nutrición:**

- Como un profesional generalista con una percepción crítica de la realidad y con conciencia de la situación social, económica, cultural y política.
- Capaz de desarrollar habilidades y destrezas que le permitan identificar situaciones y problemas nutricionales y definir las estrategias de intervención orientadas a modificarlos.
- Capaz de comprender el condicionamiento de la cultura, la realidad socioeconómica y los recursos disponibles al emprender actividades orientadas a mejorar hábitos y prácticas alimentarias de la población.
- Que desarrolle la capacidad gerencial a través de conocimientos, aptitudes y actitudes que lo motiven a desempeñarse en cargos administrativos y de manejo de personal.
- Que actúe con solvencia técnica y compromiso ético capaz de relacionarse humanamente con los destinatarios de su trabajo, compañeros de equipo y otros.
- Que actúe con la convicción que la participación multiprofesional e interdisciplinaria enriquece el estudio y comprensión de los problemas de cualquier naturaleza para que pueda contribuir a la atención integral del individuo, la familia y la comunidad.

- Capaz de generar la aptitud y la actitud para realizar investigaciones en Nutrición, Alimentos, Educación y Administración de Programas y Servicios de Alimentación como alternativa a la solución de problemas y a la formulación de planes y programas.
- Que desarrolle la capacidad de aprender a aprender de manera independiente y continua para garantizar una práctica pertinente en un mundo caracterizado por la velocidad de los cambios científicos y tecnológicos.

ESTRUCTURA GENERAL

Considerando todos los aspectos mencionados en los capítulos anteriores, la elaboración del plan de estudios se apoyó en la selección de una serie de líneas o ejes curriculares que definen su naturaleza, tratamiento y límites en función de la carrera y de la orientación general asignada.

Se entiende por línea curricular al conjunto de cursos que dentro de una carrera integran los diversos sectores del saber, seleccionados según los objetivos de la misma.

De esta forma el conocimiento fue ordenado en tres ejes fundamentales:

- **Los alimentos**
- **El hombre**
- **La nutrición (interacción alimento-hombre)**

Estos ejes están presentes en toda la extensión de la carrera, con diferente concentración e intensidad, y organizados en cuatro niveles: Básico, Intermedio, Avanzado y Profesional; con una carga total de 4280 horas distribuidas en 10 semestres (Figura N° 1 al final del capítulo VI – Estructura General)

En cada Nivel se desarrollan cursos, seminarios y talleres interdisciplinarios.

Se entiende **por curso** a un conjunto de unidades temáticas seleccionadas por su relevancia teórica, afirmada en claros criterios epistemológicos y su capacidad estructurante en relación con el resto de los contenidos que identifican el ámbito de una carrera.

Un seminario implica la profundización o incorporación de una/s temática/s, en un autor, una época o producción específica de los que existe un conocimiento previo de todos los participantes. La perspectiva analítica preside buena parte de los momentos del seminario, dando lugar a búsquedas de fundamentos y a formulaciones críticas. Los participantes deben efectuar lecturas previas indicadas, para permitir la discusión de temas y abordajes. El cierre de esta actividad convoca a una producción escrita en la que se incluye opinión fundada acerca del tema elegido por cada participante o grupo.

Se entiende **por taller** al modo de organizar el proceso de enseñanza-aprendizaje, basado en la conjunción de la teoría con la práctica para abordar un problema, fenómeno o el estudio de un contenido concreto, mediante la participación activa de los alumnos, permitiéndoles desarrollar su creatividad, capacidad, conocimientos y destrezas, utilizando múltiples y variados recursos.

La particularidad que los identifica es su carácter interdisciplinario, por lo que se denominan **talleres interdisciplinarios**.

A su vez los contenidos de los cursos, seminarios y talleres se orientan en los criterios de continuidad, secuencia e integración como ordenadores del contenido del Plan de Estudios. Se procuró establecer relaciones verticales cuando los contenidos se apoyan en asignaturas que pertenecen a semestres anteriores o posteriores y relaciones horizontales cuando son del mismo semestre.

Distribución de cursos, seminarios y talleres interdisciplinarios de la carrera por nivel:

CURSOS	TALLERES	SEMINARIOS
NIVEL BÁSICO Producción de Alimentos El Proceso de Aprendizaje Individuo y Sociedad Química Estructura Celular y Tisular Aparatos y Sistemas I Aparatos y Sistemas II Química de los Alimentos Bromatología Microbiología I		Historia de la alimentación Metodología Científica
NIVEL INTERMEDIO Principios de la Preparación de Alimentos. Preparación Experimental de Alimentos. Tecnología de los alimentos Microbiología II Bioquímica Bioestadística Nutrición Básica Nutrición Poblacional I Nutrición en el Ciclo Vital Psicología y Educación Administración General	Plan de Alimentación Evaluación del Estado. Nutricional y Malnutrición	Enfoque Sistémico de la Alimentación y la Nutrición. Familia y Cotidianeidad
NIVEL AVANZADO Nutrición en Enfermedades Médicas y Quirúrgicas Nutrición Infantil Alimentos Modificados Administración en Salud Pública y de Servicios de Alimentación Colectiva. Epidemiología aplicada Educación alimentario-nutricional Nutrición Poblacional II	Gestión en la Producción Colectiva de Alimentos. Ética. Diseño de Proyectos para la inserción laboral	
NIVEL PROFESIONAL	Investigación	

Duración del año lectivo: 32 semanas más 12 semanas de exámenes.

Duración del semestre: 16 semanas de cursos.

4 semanas de exámenes.

NIVEL BÁSICO

El Nivel Básico está formado por dos semestres, con una carga horaria total de 680 horas, con una exigencia presencial de 4 horas diarias.

Objetivos:

- Introducir los principios que orientan la educación, el aprendizaje y los comportamientos y sus aplicaciones al proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Propiciar la indagación, el análisis, la argumentación y la búsqueda de fuentes de información acreditadas a través del abordaje de la metodología científica.
- Abordar el estudio de las Ciencias Biológicas, e iniciar el de las Ciencias de los Alimentos como base estructural para la comprensión del proceso alimentario-nutricional.

Esquema de Estructura: (Figura N°2 al final del capítulo VI)

NIVEL INTERMEDIO

El Nivel Intermedio está compuesto por tres semestres, con una carga horaria total de 1080 horas y una exigencia presencial de 4 horas diarias el primer y segundo semestre del Nivel y de 5 horas diarias el tercer semestre del mismo.

Objetivos:

- Profundizar en la Ciencia de los Alimentos a través del estudio integrado de la Cadena Alimentaria.
- Comprender la naturaleza multicausal del proceso de salud-enfermedad.
- Estudiar las interrelaciones entre la utilización biológica de los alimentos y el estado nutricional del hombre.
- Valorar la influencia de los factores políticos, socio-económicos y culturales en la situación alimentario-nutricional del país y de la región.
- Profundizar en la teoría y práctica de la educación desde las perspectivas pedagógica, psicológica y antropológica.

Esquema de Estructura: (Figura N°3 al final capítulo VI)

NIVEL AVANZADO

El Nivel Avanzado está conformado por tres semestres, con una carga horaria de 1440 horas y una exigencia presencial de 6 horas diarias.

Objetivos:

- Profundizar en el estudio de la Nutrición en el proceso de salud-enfermedad a nivel individual y poblacional.
- Aplicar el método epidemiológico a situaciones provenientes de diferentes ámbitos del quehacer profesional.
- Estudiar la influencia de los factores psicosociales y culturales en el consumo de alimentos y el efecto de la acción educativa.

- Abordar el proceso de administración en la gestión de los Servicios de Alimentación y Nutrición.
- Analizar la dimensión de la ética profesional desde diferentes situaciones de la práctica.
- Fomentar el desarrollo de proyectos de investigación aplicada y programas tendientes a generar habilidades y conocimientos en su diseño y ejecución.

Esquema de Estructura: (Figura N° 4 al final del capítulo VI)

NIVEL PROFESIONAL

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

Objetivos:

Contribuir al desarrollo integral de los estudiantes promoviendo formas de pensar y de actuar consistentes con las situaciones y los problemas que se generen en el campo de la práctica.

Vivenciar el ejercicio profesional interdisciplinario, buscando un desempeño progresivamente autónomo que permita alcanzar el perfil esperado en el Licenciado en Nutrición y el sentido de identidad y pertenencia a la profesión.

Esquema de Estructura: (ver Figura N°5 al final del capítulo VI)

TALLERES INTERDISCIPLINARIOS

El plan de estudios contiene 6 talleres con una metodología activa y con contenidos seleccionados en forma interdisciplinaria.

El modo de trabajo en taller permite que los contenidos que se encuentran en las fronteras de las disciplinas, aquéllos que son objeto de estudio en varios cursos, puedan abordarse sin superponerse y no queden sin ser tratados. El trabajo curricular integrado e interdisciplinario facilita que los problemas o cuestionamientos más vitales y con frecuencia conflictivos puedan ser formulados y estudiados (ver Figura N°6 al final del capítulo VI)

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

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

Los aprendizajes realizados en los talleres interdisciplinarios son complementarios de aquellos que se abordan a través de los cursos, seminarios y experiencias, de manera que no sea necesario incluir contenidos de “manera forzada”, cuando pueden tener un tratamiento más natural y coherente mediante ésta metodología de trabajo.

VII. METODOLOGIA:

Este Plan de Estudios implica un enfoque global e integrado de la enseñanza centrada en los alumnos, lo que requiere partir de la realidad más próxima del estudiante y de sus experiencias, para desarrollar procedimientos que le permitan interpretarla y transformarla, favoreciendo en él actitudes positivas en su relación con el medio en el que se desenvuelve, estimulando la creatividad y motivación

La metodología se basa principalmente en la actividad constructiva del alumno. Se puede referir a un aprender haciendo, ya que la organización de las actividades favorece la participación y el compartir en grupo lo aprendido individualmente.

A través de los cursos y talleres interdisciplinarios se busca transferir conocimientos anteriores y aplicarlos a situaciones nuevas de aprendizaje, favoreciendo la adquisición del nuevo conocimiento, así como la integración horizontal y transversal de conceptos y temas entre las diferentes disciplinas.

El papel del docente no se reduce a transmitir conocimientos ya elaborados para ser asimilados pasivamente, sino el de un guía que orienta el proceso, asesora, facilita información y recursos a un alumno activo, responsable y protagonista de su propio aprendizaje.

El trabajo en pequeños grupos favorece la tarea en equipo; el razonamiento, la discusión y el análisis permiten desarrollar destrezas, habilidades y nuevos conocimientos. Otro aspecto a considerar es la inserción temprana de los estudiantes en el Medio. Desde el primer año y a lo largo de toda la carrera se le presentarán situaciones o problemas basados en hechos reales, que les permitirá buscar información, confrontarla con la realidad y procurar las soluciones más adecuadas.

En el Nivel Profesional, la Práctica metodológicamente plantea modalidades básicas de desempeño profesional para cada Campo de Práctica: Atención nutricional individual, Atención nutricional hospitalaria, Producción institucional e Industrial de alimentos, Nutrición poblacional. Implica el desarrollo de una serie de etapas sucesivas e interrelacionadas en permanente retroalimentación, desde la realidad de cada Unidad de Desempeño en el Centro de Práctica.

El abordaje metodológico se basa en los siguientes ejes:

- problematización de la práctica como forma de contribuir a un análisis global de la misma;
- orientación en la aplicación de conocimientos como sustento en la fundamentación y argumentación de su accionar;
- reflexión de sus actuaciones desde una perspectiva ética;
- generación de espacios que favorezcan el desarrollo del trabajo grupal.

Se utilizará ateneos, dinámicas grupales, encuentros de reflexión que permitan compartir la multiplicidad de experiencias, reconstruir el accionar, cuestionar supuestos y valorar los logros alcanzados.

VIII. EVALUACIÓN

A través de la evaluación se obtendrá información sobre los objetivos alcanzados y sobre los efectos del proceso desarrollado.

Se evaluarán tres importantes dimensiones del proceso de aprendizaje:

En el dominio cognitivo:

La capacidad de integrar conocimientos de las distintas disciplinas, de reflexionar a través del análisis de situaciones problema, de proponer ideas y aportar soluciones.

Interesa conocer hasta qué punto han alcanzado los conocimientos (saber) y las capacidades profesionales (saber hacer) que se pretendían en la acción educativa.

En este dominio, se miden conocimientos sobre vocabulario, conceptos, situaciones y procedimientos del campo alimentario-nutricional y de la producción de alimentos, así como la comprensión de estos conceptos y situaciones.

Constituyen también capacidades que interesa evaluar en el dominio cognitivo: la capacidad para comprender e interpretar los hechos, la capacidad para resolver problemas propios del campo productivo y alimentario-nutricional y la capacidad de juzgar para evaluar una situación general.

En el dominio psicomotor:

Este tipo de evaluación analiza hasta que punto los alumnos han desarrollado las habilidades y destrezas requeridas para la práctica profesional. En esta instancia se evalúa la respuesta del alumno frente a situaciones y experiencias reales y simuladas.

Constituyen -entre otras- habilidades específicas de este dominio: habilidad para interrogar, para evaluar el estado nutricional individual y poblacional con diferentes instrumentos, para hacer observaciones precisas, para aplicar instrumentos de vigilancia alimentario-nutricional y de laboratorio, habilidad comunicativa, escrita y oral y para dirigir un Servicio de Alimentación.

En el dominio actitudinal:

En este campo se evalúan actitudes, tales como: preocupación y consideración con el usuario, con el paciente y su familia, capacidad para establecer buenas relaciones con sus colegas, subordinados y otros integrantes del equipo de salud u otras áreas profesionales, espíritu de investigación, aceptación de la responsabilidad que comprende toda actividad asistencial.