



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Laura Ma. Raggio
Prof. Adjunta Departamento de
Alimentos



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

- La Universidad de la República (Udelar) es la principal institución de educación superior y de investigación del Uruguay.
- En colaboración con una amplia gama de actores institucionales y sociales, realiza también múltiples actividades orientadas al uso socialmente valioso del conocimiento y a la difusión de la cultura.
- Es una institución pública, autónoma y cogobernada por sus docentes, estudiantes y egresados.

ANTECEDENTES



escuela de
NUTRICIÓN

- **1945:** se crea en el Uruguay el **Curso de Dietistas**, dentro de la Cátedra de Nutrición y Gastroenterología de la Facultad de Medicina
- **1973:** se crea la **Escuela de Nutrición y Dietética**, otorgándose el título de **Nutricionista-Dietista**.
- **1986:** surge nuevamente la necesidad de un nuevo proyecto educativo que responda a los **requerimientos nacionales en el marco de los avances de la ciencia de la alimentación y nutrición**, y de nuevas necesidades profesionales.

ANTECEDENTES

- **1994:** inicio del proceso de análisis del plan de estudios concretándose en el año **1998** el proyecto de **plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición**.
- Continuando con el proceso de análisis del plan de estudios, se optó por utilizar como metodología de trabajo la **planificación estratégica**. Se diseñó el perfil del Nutricionista a formar en el **Plan de estudios 2014**. A partir de esto, se trazó la finalidad y objetivos del plan de estudios, así como su estructura metodológica.



PLAN DE ESTUDIOS 2014

Segunda reforma de la UdelaR:

- planes de Estudios.
- flexibilización curricular, creditización, cursos optativos y electivos, curricularización de la extensión.

El perfil epidemiológico nutricional del país.

El Sistema Nacional Integrado de Salud.



PERFIL DE EGRESADO

- Atención alimentario nutricional a nivel individual y colectivo.



PERFIL DE EGRESADO

- Educación alimentaria y nutricional a nivel individual y colectivo.



PERFIL DE EGRESADO

- Diseño, gestión y evaluación de planes y programas alimentario nutricionales



PERFIL DE EGRESADO

- Gestión de servicios de alimentación colectiva: sociales y comerciales.



PERFIL DE EGRESADO

- Evaluación y diseño de alimentos para población sana, enferma y con necesidades nutricionales específicas
- Control de la calidad nutricional e inocuidad en la cadena de producción de alimentos.



ESTRUCTURA DEL PLAN 2014

4 Ciclos:

I.- Bases conceptuales de la Nutrición Humana

II.- Fundamentos científico-metodológicos de la Nutrición Humana

III.- Nutrición y Alimentación aplicada

IV.- Desempeño profesional

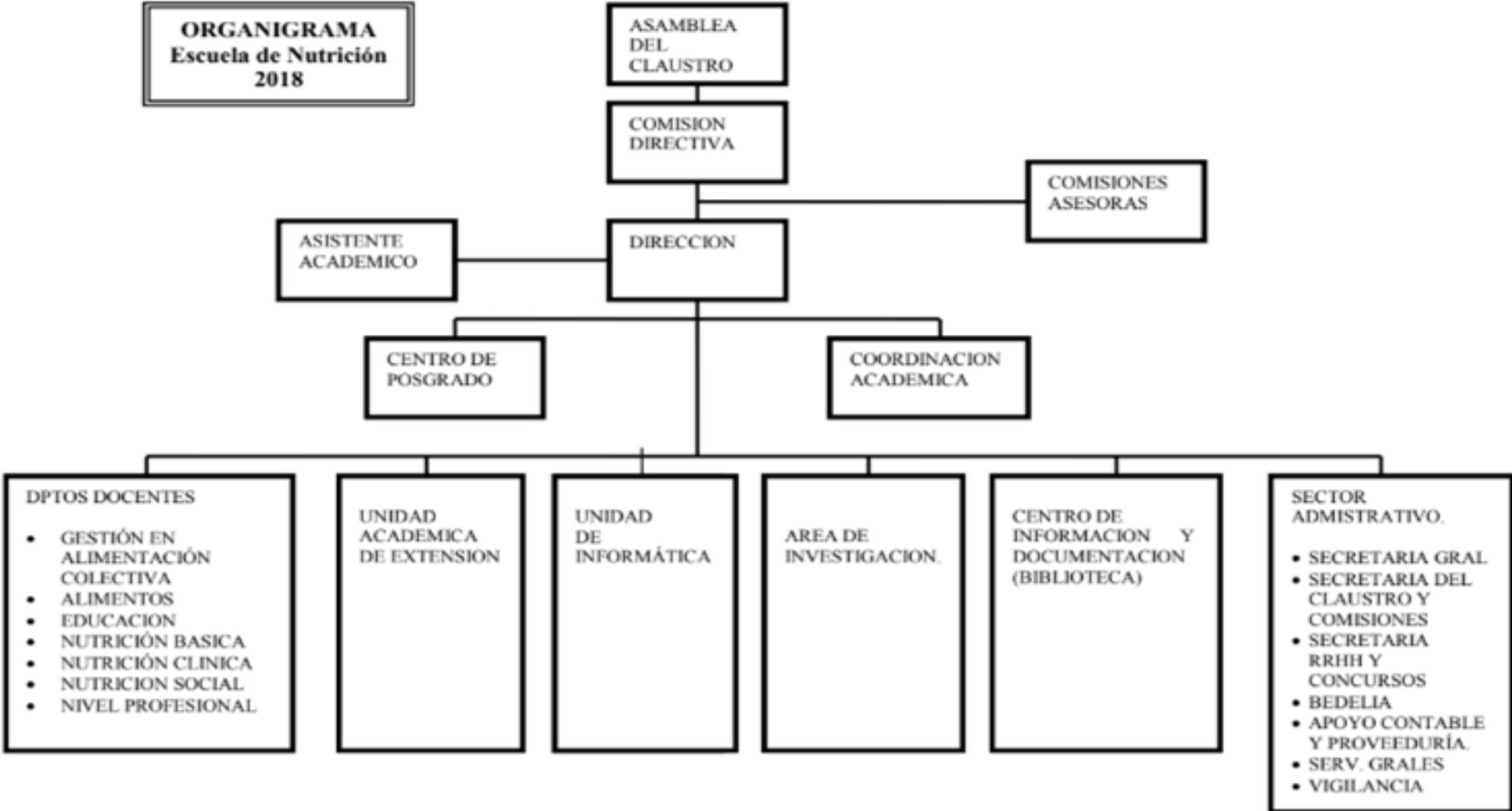


PRÁCTICA PROFESIONAL

- Desarrollo de la práctica en el medio urbano y rural con alcance nacional, en un campo de desempeño seleccionado por el estudiante.
- Desarrollo de una investigación o ejecución de un **proyecto de intervención vinculados a un campo de desempeño profesional seleccionado por el estudiante.**



ORGANIGRAMA
Escuela de Nutrición
2018



- LABORATORIOS**
- Análisis Químico de Alimentos
 - Microbiología Alimentaria
 - Preparación Experimental de Alimentos
 - Alimentos Modificados y Desarrollo de Productos
 - Evaluación del estado nutricional composición corporal y gasto energético.
 - Aprendizaje- Medios Audiovisuales

EJES TEMÁTICOS IDENTIFICADOS – Área de investigación

- **Nutrición en Salud y Enfermedad, individual y poblacional.**
 - Estado nutricional. Composición corporal.
 - Crecimiento y desarrollo.
 - Prevención, tratamiento e impacto en la salud.
 - Educación alimentario nutricional
- **Alimentos y Alimentación**
 - Evaluación y diseño de Alimentos.
 - Disponibilidad, acceso y consumo de Alimentos.
- **Gestión en Alimentación y Nutrición**
- **Enseñanza y Aprendizaje.**



DONDE ESTAMOS



▪ SEDE CENTRAL -Aulario ÁREA Salud



▪ Hospital de Clínicas – Piso 13



CONTACTOS

www.nutrición.edu.uy

bedelia@nutrición.edu.uy

coordinacionnutricion@gmail.com

