

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA**

**FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS. LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**  
**PRACTICA FINAL OBLIGATORIA**

Año de cursada: 5to año

Coordinación General de las PFO Nutricion: Lic. María Laura Sansalone

Las Prácticas Obligatorias Finales (PFO) constituyen un importante dispositivo de formación de los/as estudiantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición, ya que no sólo posibilita la aplicación práctica de los conocimientos teóricos adquiridos, si no que permite el contacto directo con el mundo profesional y su relación con su entorno, reconociendo de este modo los determinantes que influyen directamente tanto en las instituciones y en su relación intersectorial, como en las personas, ya sean éstas profesionales, trabajadores, pacientes y/o comunidad en general.

Este período de formación de pre grado dará continuidad al proceso de aprendizaje académico, propiciará el desarrollo de habilidades, destrezas y competencias del/a alumno/a en las tres áreas de prácticas establecidas: **Administración y Gestión de Alimentos, Nutrición Clínica y Salud Pública**; complementando de este modo sus saberes teóricos con aplicación practica a las diversas realidades y preparándolo para el futuro desempeño profesional.

Esta instancia de rotación en el terreno laboral estará enmarcada de acuerdo a las incumbencias profesionales establecidas para el Lic. en Nutrición, según la Ley Nacional Nº 24.301 y la Ley Provincial Nº 13.272 , donde se determina que los mismos están capacitados para llevar a cabo actividades de promoción, protección, recuperación y rehabilitación de la salud, dentro de los límites de su competencia, acciones de docencia, investigación, planificación, dirección, administración, evaluación, asesoramiento y auditoría sobre temas de su incumbencia, así como la ejecución de cualquier otro tipo de tareas que se relacionen con los conocimientos requeridos para las acciones enunciadas anteriormente, que se apliquen a las actividades de índole sanitaria y social.

De este modo, se detallan a continuación las diferentes actividades específicas que un/a Lic. en Nutrición está capacitado/a a desarrollar:

- a) Programar regímenes de alimentación para individuos o colectividades sanas, entendiéndose por tales a toda institución pública o privada que brinde asistencia alimentaria
- b) Programar regímenes dietoterapéuticos para individuos o colectividades enfermas, previo diagnóstico y derivación médica.
- c) Asesorar, planificar, organizar, dirigir, supervisar, evaluar y auditar a Unidades Técnicas de Alimentación y Nutrición, en Instituciones Públicas y/o Privadas y fuentes productoras de alimentación.
- d) Participar en la definición de políticas y en la formulación, organización, ejecución, supervisión y evaluación de planes y programas de Nutrición y Alimentación en los distintos niveles.
- e) Realizar actividades de divulgación e impartir conocimientos en lo concerniente a Alimentación y Nutrición a nivel individual, grupal y comunitario.
- f) Determinar la calidad nutricional de alimentos y productos alimentarios a través de la valoración de sus componentes.
- g) Asesorar y participar en la formación de productos alimenticios en base a necesidades nutricionales, en los distintos niveles.
- h) Realizar y asesorar estudios e investigaciones referidos a temas de alimentación y nutrición.

El rol del/a Licenciado/a en Nutrición en la sociedad actual cobra una importancia vital, que ha ido creciendo de manera exponencial a largo de las últimas décadas, intentando dar respuesta a los marcados cambios en los perfiles epidemiológicos de las poblaciones en el marco de una fuerte transición nutricional; no solo por su labor en velar en el derecho humano primordial de la salud y la alimentación, sino que se ha convertido en un profesional necesario para promover cambios positivos en la alimentación y en los estilos de vida de la sociedad moderna, pudiendo contribuir enormemente en el mejoramiento del estado de salud de los individuos, tanto en patologías agudas como crónicas.

Los grandes avances en la Ciencia de la Nutrición y sus aportes en la producción de conocimiento, han ampliado las posibilidades en el abordaje de las situaciones que comprometen la situación biológica del individuo y su calidad de vida.

El/la Licenciado/a en Nutrición en el grado académico actual, es fruto de la evolución de esta profesión que ha acompañado la transformación gradual y las demandas de la sociedad, con la finalidad de mejorar los niveles de salud, nutrición y

calidad de vida individual o colectivamente consideradas. En su amplia malla curricular, se aborda la alimentación desde todos sus lados y la química, física, matemáticas, bromatología, coexisten con la biología, anatomía, fisiología, ciencias sociales, nutrigenómica, educación.

Es una oportunidad invaluable de contribuir, a modificar sustancialmente la situación de nuestro país y la de sus ciudadanos, con la formación dentro de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de La Plata de este recurso humano específico, altamente capacitado en la ciencia de la nutrición, capaz de abordar problemas de tipo alimentario nutricional a nivel individual y poblacional, ejercer la docencia, desarrollar la investigación, participar activamente en los equipos multidisciplinarios que tengan que ver con inocuidad de los alimentos, economía alimentaria, alimentación en atención primaria, nutrición y seguridad alimentaria.

### **Objetivo general**

- Desarrollar capacidades técnicas en el ámbito de la Nutrición Clínica, Administración de servicios de Alimentación y en Salud Pública para su desempeño profesional

### **Objetivos específicos**

- Desarrollar capacidades técnicas para la gestión en Servicios Alimentarios para colectividades a nivel institucional.
- Adquirir habilidades para el abordaje nutricional en pacientes que presenten patologías agudas y crónicas más prevalentes.
- Adquirir experiencia en la planificación, supervisión y ejecución de los programas sanitarios vigentes.
- Desarrollar una eficiente búsqueda, selección y lectura de trabajos de investigación y publicaciones científicas actuales para la construcción del conocimiento
- Reconocer los factores sociales, económicos, culturales y políticos que impactan directamente sobre el ejercicio profesional cotidiano.
- Desarrollar capacidades y habilidades para el trabajo interdisciplinario con una mirada integral de la salud.

*En todo el desarrollo de las PFO el/la estudiante deberá comportarse con respeto y valores de bien hacia el/la Licenciado /a en Nutrición responsable de cada institución que lo reciba, como así también con el de los trabajadores y pacientes. En todo momento deberán actuar con dignidad hacia las personas, sin distinción de ninguna naturaleza, respetando siempre el derecho a la salud.*

### **Características de las PFO**

En el 5to año de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de La Plata, los/las estudiantes deberán realizar las Prácticas Finales Obligatorias (PFO) en instituciones, cuya duración total es de 8 meses con una carga horaria de 850 hs, distribuidas en las siguientes 3 áreas de rotación:

- **Administración y Gestión de Alimentos (300 hs)**
- **Nutrición Clínica (300 hs)**
- **Salud Pública (250 hs)**

El/la estudiante contará con el acompañamiento de un **Colaborador Docente**, quien mensualmente supervisará las actividades desarrolladas de cada alumno/a mediante un formulario de “**Actividades de las PFO**”, como así también brindará soporte académico según se requiera.

Las PFO se llevaran a cabo en instituciones públicas y/o privadas en el marco de convenios de cooperación que posibiliten el desarrollo de las actividades correspondientes a cada área. En cada institución se deberá contar con el acompañamiento y supervisión de un/a Lic. en Nutrición, quien será el **Referente Institucional** y recibirá al/la alumno/a en el período asignado en cada caso, permitiendo acompañarlo en las diferentes actividades profesionales. Al cierre de las prácticas, el Referente Institucional enviará a la Coordinador a de las PFO Nutrición la nota final de cada alumno/a.

Las instituciones podrán ser de dependencia Provincial, Nacional, Municipal, Universitaria o Privada tales como Hospitales, Centros de Salud, Clínicas e instituciones que cuenten con Servicio Alimentario, entre otras.

Se podrá desarrollar convenios con instituciones del interior de la provincia o del país, en caso de que existan alumnos/as con residencia en otra ciudad y elijan

realizar sus PFO allí. En ese caso se deberá gestionar listado con 3 meses de anterioridad al comienzo de las prácticas, informando al Coordinador/a de las PFO.

### **Requisitos para las PFO**

El/la estudiante estará en condiciones de comenzar a realizar las PFO teniendo aprobadas todas las materias de la carrera.

### **Prácticas en el área Administración de Servicios de Alimentación (300 hs.)**

Estas prácticas supervisadas pueden desarrollarse en Servicios de Alimentación en establecimientos de salud de gestión propia o terciarizada, en empresas de servicios gastronómicos, comedores de escuelas, empresas o industriales, servicios de alimentos y bebidas de hoteles y restaurantes, servicios de elaboración y suministro de comidas preparadas para líneas aéreas y otras empresas de transporte, etc.

Apuntan a la consolidación de conocimientos y aplicar habilidades y destrezas en administración y gestión de servicios alimentarios.

*Los objetivos de las prácticas formativas en el Área de Administración de Servicios de Alimentación son que el alumno/a tenga participación en:*

- las etapas del proceso administrativo,
- diseño de planes alimentarios normales y dietoterápicos.
- control de calidad de alimentos y comidas.
- control de la distribución de las comidas, y concordancia entre lo indicado al paciente y la dieta suministrada.
- confección de un pliego de licitación.
- elaboración de las estadísticas del servicio.
- encuestas de satisfacción de usuarios.
- Desarrollo de productos alimenticios especiales.
- Desarrollo de menús saludables en lugares de expendio de comidas.
- Educación alimentaria: manipuladores y/o consumidores
- Prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Aplicación de instrumentos de evaluación de calidad e inocuidad de alimentos.

### **Prácticas en el Área de Nutrición Clínica (300 hs)**

Estas prácticas supervisadas y programadas en el área asistencial pueden ser realizadas en instituciones de salud ya sean públicas o privadas, de atención general o especializada dirigida a pacientes con patologías agudas y/o crónicas, tales como hospitales, sanatorios, clínicas, hospitales de día.

A través de esta actividad asistencial, las prácticas formativas están orientadas a consolidar conocimientos teóricos previamente adquiridos, desarrollar habilidades y destrezas en relación al abordaje nutricional con dispositivos dietoterapicos específicos para cada paciente en particular, privilegiando el trabajo en equipo y promoviendo una actitud para la capacitación y actualización permanente. Se enfatiza la relación profesional/paciente, relación entre pares, relación profesional con otros integrantes del equipo de salud.

*Los objetivos de las prácticas formativas en el Área de Nutrición Clínica serán que el alumno/a tenga participación en:*

- Evaluación nutricional del paciente, Diagnóstico y Prescripción nutricional.
- Interpretación de la historia clínica
- Diseño del Plan de Alimentación (determinación de fórmula sintética y desarrolladas, selección de alimentos y/o productos, formas de preparación, selección de vías de administración).
- Diseño de herramientas de recolección de datos con finalidad clínica o de investigación según necesidad de la institución (modelos de anamnesis alimentarias, cuestionarios autoadministrados, entre otros)
- Búsqueda bibliográfica actualizada en patologías prevalentes según cada institución.
- Seguimiento de la evolución del tratamiento dietético y del estado nutricional del paciente.
- Presentación de casos clínicos en Ateneos/ Discusión de casos clínicos
- Educación alimentario – nutricional a pacientes y familiares.

### **Prácticas en el área de Salud Pública (250 hs)**

Estas prácticas formativas en el área de Salud Pública podrán desarrollarse en instituciones públicas tanto en nivel municipal, regional o central; como así también en Organismos No Gubernamentales. La institución deberá desarrollar acciones orientadas al diseño, planificación y/o ejecución de políticas públicas de nutrición y alimentación dirigidas a la población, a través de -servicios de Atención Primaria de la Salud, Asistencia Alimentaria, Consejería Nutricional, Educación Alimentario-Nutricional,- Epidemiología, Vigilancia Nutricional y otros relacionados con la Salud Pública y la Nutrición.

Estas prácticas apuntan a la comprensión y adopción del compromiso y la responsabilidad social del futuro Licenciado en Nutrición para participar activamente en la solución de los problemas de la población, con vocación de servicio a la comunidad.

*Los objetivos de las prácticas formativas en el Área de Salud Pública serán que el alumno/a tenga participación en:*

- Acciones de promoción de la salud y prevención de enfermedades prevalentes relacionadas a nutrición.
- Diagnóstico del estado nutricional de la población.
- Interpretación de Indicadores para la Vigilancia Epidemiológica en Nutrición.
- Diseño de planes o programas nutricionales de intervención comunitaria
- Diseño y ejecución de herramientas de pesquisa nutricional, tales como encuestas alimentarias, cuestionarios autoadministrados, etc.
- Participación en la planificación, ejecución y evaluación de intervenciones de nutrición, como miembro de un equipo interdisciplinario de salud.
- Educación Alimentaria y Nutricional.