



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

"POR LA CUAL SE MODIFICA EL PROYECTO ACADÉMICO (2018) DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS"

VISTO Y CONSIDERANDO: El orden del día;

La Nota D N° 437/2024 de la **Facultad de Ciencias Químicas**, con referencia de la Mesa de Entradas del Rectorado de la UNA número 26.899 de fecha 02 de julio de 2024, por la que eleva la Resolución N° 8616-00-2024 de fecha 25 de junio de 2024, Acta N° 1343 del Consejo Directivo, "POR LA CUAL SE APRUEBA LA MODIFICACIÓN DEL PROYECTO ACADÉMICO (2018) DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS", para su homologación.

La Resolución N° 0703-00-20218 de fecha 14 de noviembre de 2018, Acta N° 29 "POR LA CUAL SE HOMOLOGA EL PROYECTO ACADÉMICO DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN".

El dictamen favorable de la **Comisión Asesora Permanente de Asuntos Académicos**, de fecha 10 de setiembre de 2024.

La Ley 4995/2013 "De Educación Superior" y el Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción;

EL CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES, RESUELVE:

0501-01-2024 **Modificar** el Proyecto Académico (2018) de la Carrera de Nutrición de la Facultad de Ciencias Químicas, tal como sigue:

Proyecto Académico de la CARRERA DE NUTRICION

Fundamentación

Debido a la dinámica de la profesión y las constantes actualizaciones en el área de la nutrición, se vio la necesidad de ajustar la malla curricular atendiendo las diferentes áreas donde el profesional de nutrición actualmente se desempeña, brindando al estudiante una visión holística de las dichas áreas y no priorizar únicamente el área clínica.

Para los cambios propuestos en la malla presentada, se trabajó con los diferentes estamentos (estudiantes, docentes, no docentes y empleadores) a través de reuniones donde se les presentó un instrumento de recolección de datos que permitió identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la malla vigente; con la visión de todos los estamentos, se sumó las recomendaciones de los pares evaluadores, la ley de ejercicio profesional del profesional en Nutrición del Paraguay y de países de la región para llegar a la malla final propuesta. El trabajo estuvo a cargo del Comité Permanente de Carrera en conjunto con la Coordinación de la Carrera y Comité de Autoevaluación.

CSU/SG/rar/lmm/amg/mhv



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../...(2)

La alimentación y nutrición es multifactorial y el plan de estudios propuesto pretende abarcar los aspectos más relevantes de dicha realidad. Con la ejecución de dicho plan, en el ámbito de una unidad académica con experiencia en la formación de recursos en el área de la salud y la tecnología, se espera que de cómo resultado la formación de recursos humanos de excelencia, con sólidos conocimientos, ética y con suficiente experiencia en áreas prácticas de su competencia, de manera que como egresados, ya sea independientemente o vinculados a profesionales de otras disciplinas, produzcan un impacto en la calidad de vida de la población a través de la evaluación, orientación y ejecución de acciones en todos los aspectos vinculados a la nutrición.

Objetivo de la carrera

Formar Licenciados/as en Nutrición, líderes en su campo profesional, con capacidad técnica y científica, a fin de desempeñarse con responsabilidad y calidad en las diversas áreas de su competencia tanto pública como privada, de manera innovadora, con ética, humanismo y compromiso con el desarrollo local, nacional y de la región.

Duración del proyecto

El régimen de estudio de la Carrera es semestral, su duración total es de 10 semestres (5 años) con asignaturas de carácter obligatorio troncal y optativo, incluyendo la realización de prácticas profesionales, en diferentes áreas, y la presentación de un trabajo de grado siguiendo el método científico en el área de Nutrición.

Titulación a ser otorgada

Licenciado/a en Nutrición

Requisitos de ingreso y de egreso

Requisitos de ingreso

Documentaciones

- Comprobante de la solicitud de inscripción al Registro Único de Postulantes (RUP)/ Solicitud de Gratuidad del postulante o el Certificado o Constancia de Vulnerabilidad, en caso de no ser egresado de la Educación Media de instituciones educativas del sector oficial o del sector privado subvencionado.
- Dos fotocopias simples de la cédula de Identidad paraguaya vigente. En el caso de los extranjeros, pasaporte o documento de Identidad válido en su país de origen y vigente.
- Certificado de estudios original concluido de la Enseñanza Media o su equivalente, legalizado por el Rectorado de la UNA.
- Fotocopia del título de Bachiller o su equivalente, legalizado por el Rectorado de la UNA.
- Certificado de antecedentes policiales original, firmado y actualizado.
- Dos fotografías tipo carnet recientes en colores de 3 cm por 4 cm.
- Certificado de nacimiento original. En el caso de los extranjeros, una copia legalizada o autenticada por el Consulado del país de origen o el Ministerio de Relaciones Exteriores.
- Formulario de solicitud de pre-inscripción online impreso, debidamente completado y firmado, disponible en la página web oficial de la Facultad de Ciencias Químicas.
- Estar al día con las obligaciones administrativas y financieras con la Facultad de Ciencias Químicas, si así las hubiere.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

..II..(3)

Exámenes

- Aprobar las asignaturas (Química General, Biología General, Física General, Matemática) que forman parte del Examen de Admisión y acceder a una de las plazas establecidas por el Consejo Directivo.
- El orden de adjudicación de las plazas se establecerá al final de los exámenes y según el orden de preferencia por las carreras, manifestado por el postulante al inscribirse a dichos exámenes.

Requisitos de egreso

- 1- Aprobar todas las asignaturas obligatorias.
- 2- Aprobar cuatro asignaturas optativas.
- 3- Cumplir los requisitos de Seminarios y Pasantía.
- 4- Desarrollar y aprobar el Trabajo de Grado.
- 5- Cumplir con las horas mínimas de Extensión Universitaria según la reglamentación vigente.

Objetivos y Perfil de Egreso

Objetivos

Son competencias GÉNICAS del egresado de la Licenciatura en Nutrición:

G1 Capacidad para recolectar, interpretar y evaluar datos derivados de observaciones y mediciones relacionadas con la teoría.

G2 Capacidad de reconocer y analizar problemas y planificar estrategias para su solución.

G3 Expresarse con solvencia en las lenguas oficiales del país y otra lengua extranjera.

G4 Reconocer y respetar los derechos de los pacientes con humanismo, referidos a la confidencialidad y del consentimiento informado.

G5 Habilidad y destreza en el manejo de las tecnologías de la información y comunicación (TICs) a nivel individual, población, educativo y otros.

G6 Actuación de conformidad con los principios de prevención, higiene y seguridad en el trabajo.

G7 Capacidad para la planificación, el diseño y la ejecución de proyectos de investigación.

G8 Demostrar espíritu emprendedor, creativo e innovador en las actividades inherentes a la profesión.

G9 Capacidad de aprender, de autoaprendizaje y de actualización permanentemente.

G10 Actuar con responsabilidad profesional, social y compromiso ético en las todas actividades emprendidas (clínica, servicios de alimentación, salud pública, innovación de productos, asesoramiento, enseñanza, investigación y afines).

G11 Capacidad de trabajar y liderar equipos multidisciplinarios, demostrando razonamiento crítico y objetivo.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

..II..(4)

Son competencias ESPECÍFICAS del egresado de la Licenciatura en Nutrición:

COGNITIVAS

C1 Conocer la interacción entre forma, estructura biológica y función de los elementos que constituyen el cuerpo humano.

C2 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, conocer su composición, sus propiedades, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas, sensoriales y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

C3 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

C4 Identificar las fuentes y estrategias para la búsqueda, selección y gestión de información bibliográfica pertinente y fidedigna en temas referentes a la alimentación y nutrición.

C5 Conocer los nutrientes su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones y las bases del equilibrio energético y nutricional.

C6. Identificar signos y síntomas de estados nutricionales carenciales o de exceso a través de la evaluación clínica del paciente.

C7 Interpretar los resultados de análisis clínicos de laboratorio a fin de orientar el tratamiento nutricional.

C8 Conocer el estado nutricional del paciente y las necesidades nutricionales básicas en las diferentes etapas de la vida.

C9 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y nutrición en estado de salud y situaciones patológicas.

C10 Conocer los fundamentos teóricos para el diseño de un plan nutricional integral para los problemas de salud del paciente y la familia, abarcando cada uno de los niveles de prevención.

C11 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria e identificar las funciones del nutricionista dentro del equipo multidisciplinario.

C12 Conocer la historia natural y social del proceso salud enfermedad y sus niveles de prevención.

C13 Conocer las organizaciones de salud nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del nutricionista.

C14 Analizar el perfil epidemiológico alimentario y nutricional regional y nacional para la toma de decisiones en salud, alimentación y nutrición.

C15 Identificar prioridades de salud a partir de datos concretos de la población en estudio, en base a los criterios de magnitud vulnerabilidad y trascendencia.

C16 Comprender los conceptos y diseños epidemiológicos generales aplicados en estudios del ámbito de la alimentación y nutrición.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 – 21 – 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo – Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo – Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)
Resolución N° 0501-00-2024

.../.../5)

C17 Conocer las características de la comunicación del nutricionista con el paciente, la familia y la comunidad.

C18 Conocer los estados patológicos relacionados a la conducta alimentaria y su abordaje nutricional como parte del tratamiento multidisciplinario.

C19 Interpretar información científica para la resolución de problemas considerando la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria, alimentaria y nutricional.

C20 Analizar las condiciones patológicas y sus posibles intervenciones nutricionales basándose en evidencia científica.

C21 Reconocer términos de emprendedurismo, así como conocer y diferenciar perfil de emprendedores y las áreas donde se pueda emprender.

C22 Conocer metodologías y herramientas básicas para la formulación, ejecución y evaluación de proyectos que permitan enfrentar problemas relacionados con la nutrición y alimentación.

C23 Conocer la relevancia de los principios éticos para el adecuado desempeño profesional y el beneficio del paciente, de la sociedad y de la profesión.

C24 Reconocer los términos de sistemas alimentarios, mercado y sostenibilidad y el impacto de los mismos sobre la salud humana y el medio ambiente.

C25 Reconocer fundamentos teóricos y prácticos respecto a las habilidades blandas.

C26 Reconocer términos de comunicación eficaz, empatía, inteligencia emocional, manejo de emociones, coaching nutricional, oratoria, liderazgo positivo, manejo y resolución de conflictos.

C27 Comprender textos orales y escritos de diversos tipos.

C28 Saber comunicarse correctamente, oralmente y por escrito.

C29 Expresar ideas, opiniones, discutir y debatir de manera ordenada textos orales y escritos, atendiendo el contexto, intenciones y redacción gramatical y sintaxis.

PROCEDIMENTALES

P1 Manejar técnicas para entrevista, encuesta, hoja de registro de entrevistas, para el abordaje de problemas individuales, familiares o colectivos relacionados con la nutrición.

P2 Manejar correctamente las tablas, programas informáticos de evaluación nutricional y bases de datos de composición de alimentos.

P3 Manejar las técnicas de exploración física aplicables a la nutrición.

P4 Manejar adecuadamente los instrumentos de medición antropométrica y otros.

P5 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../(6)

P6 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

P7 Planear y calcular regímenes dietéticos normales y los ordenados por los médicos y formular la orden de dotación correspondiente de ingredientes para su elaboración de los planes de alimentación.

P8 Aplicar los conocimientos científicos sobre la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades a lo largo del ciclo vital tanto de sanos como de enfermos.

P9 Intervenir en la organización, diseño, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético nutricional ambulatorio.

P10 Proporcionar la formación higiénica sanitaria y dietética nutricional adecuada.

P11 Formular pedidos de alimentos y requisiciones para equipos, aparatos, útiles, accesorios, repuestos y materiales para la operación de cocina y servicios de alimentación.

P12 Recibir y controlar el almacén de víveres, ingredientes y consumo, así como los equipos para la operación de la cocina y servicios de alimentación.

P13 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

P14 Intervenir en los procesos de control de calidad y seguridad alimentaria de los productos y las instalaciones donde se procesan alimentos, personal implicado en el servicio de restauración.

P15 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado y comunicación de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.

P16 Difundir las políticas, normas y lineamientos de programas nutricionales.

P17 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materias de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

P18 Participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria -nutricional de la población.

P19 Realizar investigación científica y proyectos de carácter alimentario nutricional hacia la búsqueda de las soluciones a los principales problemas alimentarios y nutricionales de la población.

P20 Intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 – 21 – 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo – Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo – Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../(7)

P21 Participar de manera activa en el diseño, planificación, ejecución, gestión y evaluación de proyectos de intervención en nutrición y alimentación.

P22 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita con todas las personas que su entorno requiera, con profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida saludable.

P23 Realizar un análisis de la situación aplicando técnicas de inteligencia emocional, resolución de conflictos.

P24 Manejar técnicas para entrevista enmarcadas en el coaching nutricional, para el abordaje de problemas individuales, familiares o colectivos relacionados con la nutrición.

P25 Producir textos atendiendo la estructura formal de cada uno de los tipos sin descuidar aspectos gramaticales, tiempos verbales y de sintaxis.

ACTITUDINALES

A1 Reconocer la importancia de aplicar los principios de bioética en la investigación que involucre a las personas.

A2 Mantener la confidencialidad de la información sobre los pacientes en relación al diagnóstico y evaluación nutricional del mismo.

A3 Relacionarse adecuadamente con el personal a su cargo en las diferentes áreas relacionadas con la nutrición.

A4 Valorar críticamente los aportes de la ciencia y la tecnología identificando los dilemas éticos y priorizando la persona humana.

A5 Participar como miembro activo en las organizaciones profesionales, buscando generar nuevos cambios que produzcan impacto en la salud y sociedad.

A6 Difundir el conocimiento y dar a conocer la importancia de la aplicación de prácticas alimentarias adecuadas que eleven el nivel de bienestar de la población.

A7 Desempeñarse en la profesión, con respeto a otros profesionales de la salud, demostrando habilidades para trabajar en equipo.

A8 Demostrar liderazgo, pensamiento crítico, reflexivo y autoaprendizaje constante.

A9 Tomar decisiones responsables, esperando que se constituya en un ciudadano participativo, innovador y comprometido con la sociedad.

A10 Optimizar la inversión de un plan de medios y de un plan de marketing directo.

A11 Valorar las estrategias que promueven el suministro de alimentos confiables, equitativos y sostenibles.

A12 Reconocer la importancia de aplicar los principios de las habilidades blandas.

A13 Valorar la importancia de la lingüística y el pensamiento racional en el proceso de comunicación cotidiana o en un ámbito formal que contribuya al relacionamiento interpersonal y social.

A14 Participar y colaborar de manera efectiva en equipos de trabajo, para aportar ideas relevantes y con criterio y puntos de vista abierto.

CSU/SG/rar/lmm/amg/mhv



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 – 21 – 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo – Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo – Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../.../8)

Perfil de Egreso

El Licenciado en Nutrición, estará en condiciones de:

1. Planificar, diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación nutricional y de recomendaciones nutricionales; identificando los factores de riesgo individuales y poblacionales
2. Realizar atención nutricional, dietoterapia y terapia nutricional de la población en los diferentes niveles de atención y situaciones fisiológicas (infancia, adolescencia, lactancia, embarazo, adulto, adulto mayor, deportivo, otros)
3. Impulsar e implementar actividades de promoción de la salud y la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación
4. Realizar educación e intervención nutricional en individuos y en poblaciones, coherentes con las estrategias nacionales e internacionales.
5. Planificar, organizar y dirigir servicios de alimentación, a nivel nosocomial, restauración colectiva o similar.
6. Diseñar, ejecutar y controlar planes de alimentación adaptados a las características de las colectividades a las que van destinados
7. Participar en la formulación de políticas, programas, planes y proyectos de nutrición y alimentación.
8. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado nutricional, comunicación y marketing de productos alimenticios
9. Participar en el diseño, implementación y monitoreo de estrategias de marketing social en salud pública y nutrición.
10. Realizar investigación en el área de su competencia.
11. Ejercer la docencia en el área de su competencia.

El carácter multidisciplinario de la carrera de Nutrición le permitirá al egresado desarrollar actividades en distintos escenarios de nuestra realidad social:

- a. **Sector Salud:** en los diferentes niveles de atención. Clínicas y hospitales públicos y privados, unidades de salud familiar y similares.
- b. **Servicios de alimentación:** de carácter hospitalario, institucional, industrial y comercial.
- c. **Instancias oficiales, no gubernamentales, privada:** que promuevan acciones en alimentación y nutrición.
- d. **Industria alimentaria:** asesor, promotor y gestor de los aspectos nutricionales.
- e. **Instituciones de investigación y educativas:** de las áreas de la salud, nutrición y alimentación o afines.
- f. **Diferentes organizaciones:** deportivas, gimnasios, spa, colegios, y otros.

Modalidad de la carrera

La carrera Licenciatura en Nutrición responde a la modalidad presencial.

CSU/SG/rar/lmm/amg/mhv



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 – 21 – 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo – Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo – Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../...(9)

Metodología de la carrera

Lección Magistral: Consiste en la presentación del tema lógicamente estructurado con la finalidad de facilitar la información de manera organizada cuya finalidad es transmitir conocimientos y activar procesos cognitivos en el estudiante.

Resolución de ejercicios y problemas: son situaciones donde el estudiante debe desarrollar e interpretar soluciones adecuadas a las propuestas problemáticas, esto permite que el estudiante ejercite, ensaye y ponga en práctica los conocimientos previos

Aprendizaje basado en problemas (ABP): el punto de partida representa un problema diseñado por el docente, donde el estudiante en grupos de trabajo aborda de forma ordenada y coordinada las fases que implican su resolución, permite el desarrollo de aprendizajes activos a través de la resolución de problemas.

Estudio de casos: se realiza un análisis intensivo y completo de un hecho, problema o suceso real o simulado con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, en ocasiones, entrenarse en los posibles procedimientos alternativos de solución.

Aprendizaje por proyectos: implica la realización de un proyecto en un tiempo determinado para resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades y todo ello a partir del desarrollo y aplicación de aprendizajes adquiridos y del uso efectivo de recursos.

Aprendizaje cooperativo: basado en la organización del trabajo en el aula en el cual los estudiantes son responsables de su aprendizaje y del de sus compañeros en una estrategia de corresponsabilidad para alcanzar metas e incentivos grupales.

Contrato didáctico o aprendizaje: permite que estudiante y profesor de forma explícita intercambien opiniones, necesidades, proyectos y decidan en colaboración como llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje, que queda reflejado oralmente o por escrito, permite el desarrollo del aprendizaje autónomo. En este aspecto, es de utilidad la plataforma Moodle u otra que permita esta vinculación docente-estudiante.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../.../... (10)

Malla Curricular

Ciclo de Formación	Asignaturas	Carga horaria semestral por asignatura	Correlatividades	Carga horaria por ciclo
Formación Básica y Biomédica	Química General	105	Examen de admisión	960 (21,6 %)
	Biología General	60	Examen de admisión	
	Anatomía	45	Examen de admisión	
	Histología	30	Examen de admisión	
	Bioestadística Descriptiva	60	Examen de admisión	
	Química Aplicada	105	Química General	
	Microbiología Alimentaria	75	Biología General	
	Fisiología Humana	105	Anatomía/Histología	
	Bioquímica	90	Química Aplicada	
	Metodología de la Investigación I	60	Ética/ Bioestadística Descriptiva	
	Fisiopatología Humana	90	Fisiología Humana	
	Metodología de la Investigación II	75	Metodología de la Investigación I	
	Bioestadística Aplicada	60	Bioestadística Descriptiva/ Metodología de la Investigación I	

CSU/SG/rar/lmm/amg/mhv



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../(11)

Ciclo de Formación	Asignaturas	Carga horaria semestral por asignatura	Correlatividades	Carga horaria por ciclo
Formación Profesional	Administración de Servicios de Alimentación	75	Administración y Economía/ Técnica Culinaria/Bromatología y Tecnología de Alimentos	1770 (39,7%)
	Bromatología y Tecnología de Alimentos	90	Bioquímica	
	Dietoterapia del Adulto I	150	Nutrición del Adulto	
	Dietoterapia del Adulto II	150	Dietoterapia del Adulto I/ Farmacología Aplicada a la Nutrición	
	Dietoterapia Pediátrica	75	Nutrición Pediátrica	
	Educación Nutricional	90	Guaraní/Alimentación y Cultura/Comunicación Oral y Escrita	
	Farmacología Aplicada a la Nutrición	60	Nutrición del Adulto	
	Gestión y Planificación de Proyectos	60	Salud Pública	

CSU/SG/rar/lmm/amg/mhv



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../(12)

Ciclo de Formación	Asignaturas	Carga horaria semestral por asignatura	Correlatividades	Carga horaria por ciclo
Formación Profesional	Técnica Culinaria	105	Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos/ Nutrición Básica	1770 (39,7%)
	Nutrición del Adulto	90	Evaluación Nutricional	
	Nutrición Deportiva	90	Evaluación Nutricional	
	Terapia Nutricional	75	Dietoterapia del Adulto II	
	Salud Pública	75	Metodología de la Investigación I	
	Nutrición Pediátrica	90	Evaluación Nutricional	
	Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos	90	Microbiología Alimentaria	
	Alimentación y Cultura	60	Sociología	
	Evaluación Nutricional	90	Nutrición Básica/Bioquímica/ Fisiopatología Humana	
	Ética	30	Sociología	
	Epidemiología Nutricional	45	Salud Pública	
	Normalización y Legislación Nutricional	45	Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos	
	Marketing en Salud y Nutrición	75	Educación Nutricional/ Salud Pública	
	Nutrición Básica	60	Fisiología Humana	



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../...(13)

Ciclo de Formación	Asignaturas	Carga horaria semestral por asignatura	Correlatividades	Carga horaria por ciclo
Formación Complementaria	Sociología	30	Examen de admisión	285 (6,4 %)
	Inglés Técnico	45	Examen de admisión	
	Comunicación Oral y Escrita	45	Examen de admisión	
	Guaraní Comunicacional	45	Examen de admisión	
	Administración y Economía	30	Comunicación Oral y Escrita	
	Psicología en Nutrición	45	Nutrición del Adulto/ Dietoterapia del Adulto I	
	Informática Aplicada a la Nutrición	45	Bioestadística Aplicada	
Práctica Profesional	Práctica Profesional Área Servicio de Alimentación	180	Aprobado hasta el 7º nivel	1.260 (28,3 %)
	Práctica Profesional Área Nutrición Clínica-Ambulatorio	180	Aprobado hasta el 8º nivel	
	Práctica Profesional Área Salud Pública	180	Aprobado hasta el 8º nivel	
	Práctica Profesional Área Nutrición Clínica-Hospitalaria	300	Práctica Profesional Área Nutrición Clínica-Ambulatorio y Práctica Profesional Área Salud Pública	
	Trabajo de Grado	420	Aprobado hasta el 8º nivel	
TOTAL CARGA HORARIA DE ASIGNATURAS OBLIGATORIAS: 4.275 HORAS RELOJ				

CSU/SG/rar/lmm/amg/mhv



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../(14)

Ciclo de Formación	Asignaturas	Carga horaria semestral por asignatura	Correlatividades	Carga horaria por ciclo
Formación Optativa	Optativas I			180 (4 %)
	Habilidades Blandas para la Práctica Profesional	45	Alimentación y Cultura/ Sociología	
	Sistema de Intercambio		Nutrición Básica	
	Optativas II			
	Nutrición Funcional	45	Bromatología y Tecnología de Alimentos / Nutrición Básica / Técnica Culinaria	
	Gastronomía Nutricional		Bromatología y Tecnología de Alimentos / Nutrición Básica / Técnica Culinaria	
	Optativas III			
	Nutrición en el Adulto Mayor	45	Nutrición del Adulto / Dietoterapia del Adulto II	
	Emprendedurismo		Marketing en Salud y Nutrición	
	Optativas IV			
	Políticas y Sistemas de Alimentación Sustentables	45	Gestión y Planificación de Proyectos/ Metodología de la Investigación II	
	Redacción Científica		Inglés Técnico/ Metodología de la Investigación II	
TOTAL CARGA HORARIA DE ASIGNATURAS OPTATIVAS: 180 HORAS RELOJ				
TOTAL CARGA HORARIA DE LA CARRERA: 4.455 HORAS RELOJ				

CSU/SG/rar/lmm/amg/mhv



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

../..(15)

Malla curricular o plan de estudio, consignando la carga horaria de cada asignatura, la distribución de asignaturas en la carrera, el total de horas asignadas y las correlatividades

Semestre	Nivel	Asignaturas	Horas semanales			Horas semestrales	Correlatividad
			T	P	Total		
1	1	Química General	4	3	7	25/375	Examen de admisión
		Sociología	2	0	2		Examen de admisión
		Biología General	2	2	4		Examen de admisión
		Anatomía	3	0	3		Examen de admisión
		Histología	2	0	2		Examen de admisión
		Bioestadística Descriptiva	2	2	4		Examen de admisión
		Inglés Técnico	3	0	3		Examen de admisión
2	2	Comunicación Oral y Escrita	3	0	3	28/420	Examen de admisión
		Química Aplicada	4	3	7		Química general
		Alimentación y Cultura	2	2	4		Sociología
		Microbiología Alimentaria	3	2	5		Biología General
		Fisiología Humana	5	2	7		Anatomía/ Histología
		Ética	2	0	2		Sociología
1	3	Bioquímica	3	3	6	29/435	Química Aplicada/ Biología General
		Metodología de la Investigación I	2	2	4		Ética/ Bioestadística Descriptiva
		Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos	3	3	6		Microbiología Alimentaria
		Fisiopatología Humana	4	2	6		Fisiología Humana
		Nutrición Básica	4	0	4		Fisiología Humana
		Guarani	3	0	3		Examen de admisión
2	4	Bromatología y Tecnología de Alimentos	3	3	6	30/450	Bioquímica
		Técnica Culinaria	3	4	7		Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos/ Nutrición Básica
		Administración y Economía	2	0	2		Comunicación Oral y Escrita
		Evaluación Nutricional	3	3	6		Nutrición Básica/Bioquímica/ Fisiopatología Humana
		Educación Nutricional	3	3	6		Guarani/Alimentación y Cultura/Comunicación Oral y Escrita
		Optativa I	3	0	3		Acorde a la selección



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 – 21 – 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo – Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo – Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../...(16)

Semestre	Nivel	Asignaturas	Horas semanales			Horas semestrales	Correlatividad
			T	P	Total		
1	5	Nutrición del Adulto	3	3	6	31/465	Evaluación Nutricional
		Nutrición Pediátrica	3	3	6		Evaluación Nutricional
		Nutrición Deportiva	3	3	6		Evaluación Nutricional
		Salud Pública	3	2	5		Metodología de la Investigación I
		Administración de Servicios de Alimentación	3	2	5		Administración y Economía/ Técnica Culinaria/Bromatología y Tecnología de Alimentos
		Optativa II	1	2	3		Acorde a la selección
2	6	Farmacología Aplicada a la Nutrición	2	2	4	31/465	Nutrición del Adulto
		Metodología de la Investigación II	3	2	5		Metodología de la Investigación I
		Dietoterapia del Adulto I	4	6	10		Nutrición del Adulto
		Dietoterapia Pediátrica	3	2	5		Nutrición Pediátrica
		Epidemiología Nutricional	3	0	3		Salud Pública
		Bioestadística Aplicada	2	2	4		Bioestadística Descriptiva/ Metodología de la Investigación I
1	7	Psicología en Nutrición	3	0	3	28/420	Nutrición del Adulto/ Dietoterapia del Adulto I
		Dietoterapia del Adulto II	4	6	10		Dietoterapia del Adulto I/ Farmacología Aplicada a la Nutrición
		Gestión y Planificación de Proyectos	2	2	4		Epidemiología Nutricional
		Informática Aplicada a la Nutrición	1	2	3		Bioestadística Aplicada
		Normalización y Legislación Nutricional	3	0	3		Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos
		Marketing en Salud y Nutrición	3	2	5		Educación Nutricional / Salud Pública
2	8	Terapia Nutricional	3	2	5	23/345	Dietoterapia del Adulto II
		Optativa III	1	2	3		Acorde a la selección
		Optativa IV	3	0	3		Acorde a la selección
		Práctica Profesional Área Servicio de Alimentación	2	10	12		Aprobado hasta el 7° nivel
1	9	Práctica Profesional Área Nutrición Clínica-Ambulatoria	2	10	12	180	Aprobado hasta el 8° nivel
		Práctica Profesional Área Salud Pública	2	10	12	180	Aprobado hasta el 8° nivel
1y2		Trabajo de Grado	3	25	28	420	Aprobado hasta el 8° nivel

CSU/SG/rar/lmm/amg/mhv



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

.../...(17)

Semestre	Nivel	Asignaturas	Horas semanales			Horas semestrales	Correlatividad
			T	P	Total		
2	10	Práctica Profesional Área Nutrición Clínica-Hospitalaria	2	18	20	300	Práctica Profesional Área Nutrición Clínica-Ambulatoria y Práctica Profesional Área Salud Pública

Asignaturas Optativas

Semestre	Optativas	Asignaturas	Horas semanales			Horas semestrales	Correlatividades
			T	P	Total		
2°	Optativa I	Habilidades Blandas para la Práctica Profesional	3	-	3	45	Alimentación y Cultura/ Sociología
		Sistema de Intercambio	3	-	3	45	Nutrición Básica
1°	Optativa II	Nutrición Funcional	1	2	3	45	Bromatología y Tecnología de Alimentos/ Nutrición Básica/ Técnica Culinaria
		Gastronomía Nutricional	1	2	3	45	Bromatología y Tecnología de Alimentos/ Nutrición Básica/ Técnica Culinaria
2°	Optativa III	Nutrición del Adulto Mayor	1	2	3	45	Dietoterapia del Adulto II
		Emprendedurismo	1	2	3	45	Marketing en Salud y Nutrición

CSU/SG/rar/lmm/amg/mhv



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 22 (A.S. N° 22/11/09/2024)

Resolución N° 0501-00-2024

..//..(18)

Semestre	Optativas	Asignaturas	Horas semanales			Horas semestrales	Correlatividades
2°	Optativa IV	Políticas y de Sistemas Alimentación Sustentables	3	-	3	45	Gestión y Planificación de Proyectos/ Metodología de la Investigación II
		Redacción Científica	3	-	3	45	Inglés Técnico/ Metodología de la Investigación II

T: Teoría

P: Práctica

0501-02-2024

La presente Resolución tendrá vigencia a partir del 11 de setiembre de 2024.

Ing. Quím. **CRISTIAN DAVID CANTERO A.**
SECRETARIO GENERAL



Prof. Dra. **ZULLY VERA DE MOLINAS**
RECTORA Y PRESIDENTA